



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLÜ FUKARA

Emine Beder

50 gram kabuksuz badem
1 kahve fincanı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
4 su bardağı süt
Bir tutam tuz
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı hindistancevizi
Süslemek için:
Hindistancevizi
Badem
Ceviz
Antepfıstığı

Ön hazırlık olarak bademleri sıcak suda 2-3 dakika haşlayın. Kabuklarını soyup, bademleri dövün. 1 kahve fincanı pirinç ununu ve 1 çorba kaşığı nişastayı çok az süt ile ezip, topaksız hale getirin. Sütü tencereye aktarın, bir tutam tuz ile kaynatın. Sıcak sütün bir kısmını (1 kahve fincanı kadar), bademlerin üzerine döküp bekletin. Kaynayan süte, ezilmiş pirinç unu ve nişasta karışımını sicim gibi akıtarak, karıştırmaya devam edin. Süt koyulaşmaya başladığında, tozşekeri ve bademli sütü ekleyin. Hindistancevizini de katın. Keşkülün üzeri göz göz olana dek sürekli karıştırmaya devam edin. Ağır ateşte pişirin. Keşkülü ateşten aldıktan sonra kaselere pay edin. Antepfıstığı, ceviz, badem ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

