



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKÜL-Ü FUKARA

<https://cook.com.tr>

Badem 1 Çay Bardağı  
Buğday Nişastası 1.5 Yemek Kaşığı  
Pirinç Unu 4 Yemek Kaşığı  
Yağlı İnek Sütü 1 Litre  
Toz Şeker 1 Su Bardağı  
Dolmalık Fıstık 1 Yemek Kaşığı  
Antepfıstığı 1 Tatlı Kaşığı

Keşköl-ü Fukara Bademleri küçük bir kabın içinde 10 dakika kadar haşlayın, kabuklarını peçete yardımıyla çıkartın ve havanda ezin. Bir su bardağı sütü tencereye alın, içine pirinç ununu ve kaşığı nişastayı ekleyip çırparak eritin. Sütün kalanını tencereye aktarın, bademleri ve şekeri ekleyin. Karıştırarak orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Koyulaşan keşküle toz fıstığı ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın. Keşkölü kaselere bölüştürün, oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat kadar dinlendirin. Antep fıstığı, hindistan cevizi ve (isteğe bağlı) 1 top dondurma ile servis yapın.