



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
5 yemek kaşığı toz badem
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket vanilya
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker

Öncelikle geniş bir tencerenin içerisine pirinç unu ve toz şekeri ilave edip kuru halde karıştırın. Çırpma teli yardımıyla tencereye yavaş yavaş sütü ilave edin. Ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Vanilyayı ekleyin. Hindistan cevizi ve toz bademi de ekleyin ve karıştırılmaya devam edin. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alıp, soğumasını bekleyin. Kaselelere doldurulup oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyup soğutun. ve soğutulularak servise hazır hale getirilir. Çekilmiş çiğ badem veya Antep fıstığı ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Toz bademiniz yoksa çiğ bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun daha sonra rondodan geçirerek toz badem elde edebilirsiniz. Keşkül boza kıvamında olmalıdır. Pirinç ununu biraz fazla kaçırdınız ve kıvamı daha koyu olduysa süt ekleyin. Sütü yavaş yavaş ilave edin ve çırpıcı kullanın. Böylece keşkülün kıvamını ayarlayabilirsiniz.

