



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEŞKÜL'Ü FUKARA

- 8 bardak süt
- 1,5 bardak tozşeker
- 1 bardak iç badem
- 65 gr pirinç unu
- 1 bardak su
- 1 kahve kaşığı tuz
- Üzerine:
- 1 kahve fincanı iç badem
- 1 kahve fincanı tuzsuz antepfıstığı
- 2 kahve fincanı hindistancevizi
- 1 tane loğusa şekeri

Bir kaba iç bademle su koyularak 5 dakika kaynatılır. Kap, ateşten indirilerek soğuk su katılmak suretiyle ılıklaştırılır. Bademlerin iç kabukları ayıklanır, bir havana konularak iyice dövülür, macun haline getirilir. Sonra bademler bir kuşaneye alınarak üzerine bir bardak sıcak süt ilâve edilir ve elle iyice mıncıkılarak bademler sütte halledilir, ince süzgeçten geçirildikten sonra bir tarafa bırakılır. Geriye kalan 7 bardak süte tuz katılarak kaynatılır. Başka bir kaba alınarak içine pirinç unu koyulur, üzerine bir bardak su sicim gibi akıtılır, karıştırılır ve kaynamakta olan süte sicim gibi akıtılarak boşaltılır, devamlı olarak karıştırılır. Bu karıştırmaya on dakika tahta kaşıkla devam edilir. İçine toz şekerle, bir tarafa bırakılan dövülmüş sütlü bademler ilâve edilir ve yeniden karıştırılarak koyulaşınca kadar pişirilir. Tatlı iyice koyulaşıp âdetâ düğün çorbası kıvamına gelince ateşten indirilerek, büyük ve uzun iki tabağa dökülür ve soğumaya bırakılır.

Bu sırada bir kap alınarak içine iç badem, antepfıstığı ve su konularak beş dakika kaynatılır, ılınınca iç kabukları ayıklanır ve fıstıklar ayrı, bademler de ayrı tabaklara konulur. Bunlar ayrı ayrı havanda dövülür ya da makinede çekilerek başka başka tabaklara alınır. Soğuyan keşkülün üzerine birer sıra çekilmiş badem, birer sıra çekilmiş fıstık (istenilirse bir sıra da çekilmiş hindistancevizi) la süslenir ve loğusa şekeriyle şekiller yapılarak zevke uygun bir biçimde süslenildikten sonra servis yapılır.