



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

6 su bardağı süt
2.5 bardak toz şeker
200 gram badem içi
2 kahve fincanı pirinç unu
1 kahve fincanı patates unu
100 gram yeşil fıstık içi
50 gram hindistancevizi

Sıcak suda haşlanan bademlerin kabukları ayıklanır, makineden çekilir. Bir tencereye süt konulur, içerisine çekilen badem ilave edilir. Bir iki kaynama sonrası süzğüden geçirilir. İçindeki bademler alınır, sütün içerisine pirinç unu ile patates unu, yardım bardak su ile ezilir ve konur. Tozşeker ve hindistancevizi de ilave edilir. Bir telle karıştırılarak orta ateşte 15 dakika pişirilir. Kâselere boşaltılır, soğuduktan sonra, süzdürülmüş badem ve çekilmiş yeşil fıstık ile üzeri süslenir.