



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü FUKARA

Necip Usta

200 gr. badem
150 gr. pirinçten yapılmış sübye
2+1/2 kg. süt
400 gr. toz şeker
2 adet bütün yumurta
Üzerinin garnitürü:
Rendelenmiş 50 gr. yeşil fıstık
50 gr. hindistancevizi

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.

Sütün içersine şekeri ilâve ettikten sonra ağaç bir spatula ile ağır ağır ağır karıştırıp kaynatarak sübyesini ilâve ediniz.

4 adet yumurtayı bir kapta çırpma teli ile 3-4 dakika çırpıp içine çırparak 2 kepçe keşkül yedirdikten sonra pişmiş keşküle karıştırınız ve kâselere boşaltıp üzerine şerit halinde yeşil fıstık çekip ve hindistancevizi serpip servis ediniz.

Not: Sübye yapılamayan yerlerde bir bardak sütte ezilmiş 75 gr. nişasta kullanınız. Keşkülün bademine az miktar 35-30 gr. acı badem karıştırılırsa çok daha güzel olur.