



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KEŞKÜL

3/4 Çay Bardağı Pirinç
1 Çay Bardağı Badem
1 L Süt
3/4 Su Bardağı Tozşeker
1 Çay Bardağı Hindistan Cevizi
1 Tatlı Kaşığı Toz Antep Fıstığı

Pirinçleri yıkayıp süzelim. Bademleri sıcak suda bekletelim ya da hafifçe kaynatalım. Yumuşayan kabuklarını soyalım. Pirinç ve bademi havanda döverek veya mutfak robotunda çekerek irili ufaklı toz haline getirelim. Süt, şeker ve hindistancevizinin yarısıyla birlikte ateşe koyalım. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirelim. Keşkülü servis kâselerine paylaşalım. Üzerlerini kalan hindistancevizi ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis edelim.