



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI KEŞKÜL

[Sahrap Soysal](#)

1 Litre süt
200 gr toz şeker
100 gr nişasta (buğday nişastası kullanmanızı tavsiye ederim)
½ su bardağı su
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya
1-2 fincan ince çekilmiş badem (file badem de kullanabilirsiniz)

Süt ve tozşekeri bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sık sık karıştırarak süt kaynayınca kadar pişirin. Süt kaynayınca ocaktan alın.
Üzerine badem ve vanilyayı ilave edip karıştırın ve ocağın üzerine tekrar koyun. Bu sefer kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Diğer taraftan, nişasta ve suyu derin bir kaseye koyup çatalla çırpılarak ezin. Yumurta sarılarını da katıp tekrar çırpın.
Bu nişastalı yumurtalı karışımı kaynamakta olan süte yavaş yavaş ve bir taraftan karıştırarak ilave edin. Arada sırada karıştırarak 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.
Kaselere paylaşırıp soğumaya bırakın. Üzerini krokanla ve varsa konserve ananasla süsleyin, çok yakışacaktır.

[ML® Keşkül-ü Fukara \(görsel\)](#)