



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KEŞKÜL

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet olgun muz
5 su bardağı süt
1 su bardağı toz badem
6 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı pirinç unu
4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 su bardağı şekerli bisküvi tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz badem
Taze nane yaprakları

Süt, toz şeker, un ve pirinç ununu karıştırın. Muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Yumurta sarısı, vanilya ve tereyağını ekleyerek keşkülü 10 dakika çırpın. Bademleri ilave edin ve karıştırın. Muzu ezerek püre haline getirin. 1 su bardağı keşkül ve muz püresini birleştirin. Ayrı bir kasede bisküvi, badem ve tarçını harmanlayın. Servis kaselerinin tabanına tarçınlı bisküviden azar azar koyun. Keşkül, muzlu keşkül ve bisküvili karışımı kat kat boşaltın. Taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

