



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KEŞKÜL

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı kıyılmış badem
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı fıstık
- 2 nar
- 1 portakal
- 4 çorba kaşığı pirinç unu

Tencerede süt, nişasta ve pirinç ununu karıştırarak 5 dakika pişirin. Üzerine şekeri ekleyip 3 dakika iyice karıştırarak pişirin, ocaktan alın. İçine kabukları soyulmuş ve kıyılmış çiğ bademi, kuru üzümleri, cevizleri ve portakal kabuğunu da ekleyip, karıştırın ve kaselere başaltın. Üzerini fıstık badem ve fındıklarla süsleyip soğuk servis yapın. Narları ayıklayıp fıstıklar ve artan bademlerle süsleyip soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerine tarçınla süsleyip soğuk olarak ikram edin.