



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KEŞKÜL

3 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
2 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 çay bardağı hindistancevizi
30 adet ceviz
2 çorba kaşığı fıstık
1 çay bardağı çiğ badem
2 adet nar

Muhallebiyi yapmak için sütü tencereye dökün. İçine yumurta sarılarını, şekerini, nişastayı ekleyip karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca ocaktan alıp içine kıyılmış bademleri, Hindistan cevizini, nar tanelerini ve vanilyayı ekleyin. Hazırlanan bu keşkülü kapların içine boşaltıp 2 saat kadar dolapta bekletin. Üzerini ayıklanmış nar taneleri ve kuru yemişlerle süsleyip ikram edin.