



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORTADOĞU USULÜ KEŞKÜL

1 su bardağı su  
150 gr şamfıstığı (kabukları soyulmuş)  
150 gr badem  
2+1/2 kg (12+1/2 su bardağı) süt  
450 gr toz şeker  
4 yumurta  
75 gr (11 çorba kaşığı) nişasta (3/4 su bardağı sütte eritilmiş)

Küçük bir tencerede 1 su bardağı suyu kaynatınız. İçine fıstık ve bademleri atıp birkaç dakika kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp suyunu süzünüz. Fıstık ve bademlerin zarlarını soyup karışık olarak çekiniz. Çekilmiş fıstık ve bademlerin üçte birini keşkülün üstünü süslemek için ayırınız. Kalan çekilmiş badem ve fıstıkları ve 200 gr (1 su bardağı) sütü elektrikli çırpıcı ile iyice harmanlayınız. Elde ettiğiniz bu karışımı büyük boy bir tencerede kalan sütle karıştırınız. Tencereye şekeri de ekledikten sonra, karışımı orta ateşte karıştırarak pişiriniz. (Karışım ısınmaya başladığında, sütte eritilmiş nişastayı katınız.) Bu arada, yumurtaları, yumurta teli ile 3 dakika kuvvetlice çirpınız. Keşkül pişmeye yüz tuttuğunda, yumurtaları orta boy bir kaba alıp içine keşkülden 1 su bardağı katıp karıştırınız. Yumurta-keşkül karışımını tekrar keşkülün pişmekte olduğu tencereye aktarıp, karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp keşkülü kaselere boşaltınız. Ilıdıktan sonra kaseleri buzdolabına kaldırıp 1 saat soğutunuz. Üstlerine ayırmış olduğunuz çekilmiş badem ve fıstıkları serpip servis ediniz.

[ML® Keşkül-ü Fukara \(görsel\)](#)