



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEŞKÜL

MALZEMELER

- 1 çay bardağı pirinç
- 100 gram badem
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı üzüm suyu
- 1 kase çekirdeksiz üzüm
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çorba kaşığı çekilmiş şam fıstığı

YAPILIŞI

Pirinç ayıklanıp, yıkanır. Bir gece suda bekletilir. Ertesi gün robotta çekilir. Bademler sıcak suda bekletilip kabukları soyulur. Ayıklanmış bademler bir bardak sütle robotta çekilir. Kalan süt tencerede kaynatılır. Bademli karışıma, pirinç ve üzüm suyu ilave edilir. Kısık ateşte koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Muhallebi ateşten alınıp çekirdeksiz üzüm eklenerek karıştırılır. Servis kaselerine boşaltılıp soğumaya bırakılır. Üzerine çekilmiş şam fıstığı ve rendelenmiş hindistancevizi serpilir.