



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KEŞKÜL

<https://www.aksam.com.tr>

3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı vişne
3 yemek kaşığı nişasta
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı vanilya
4 yemek kaşığı badem
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı
1 tatlı kaşığı badem

Kolay tatlı tarifi araştırıyorsanız vişneli keşkül kurtarıcınız olabilir. Hem sunumu kolay hem de görselliği ile iştah kabartan bir tatlı. Keşkül yapımına tencerede süt ve toz şekeri karıştırarak başlıyoruz. Püre haline getirdiğimiz vişneleri tencereye ilave edip kaynatıyoruz.

Yumurta sarısı, nişasta ve vanilyaya su ekleyip karıştırıyoruz. Kaynayan vişneli süte ilave ediyoruz.

Kavurduğumuz file bademlerin bir kısmını tencereye ekliyoruz.

Muhallebileri tatlı kâselerine alıyoruz. Ayırmış olduğumuz kavurulmuş file bademleri üzerine ilave ediyoruz. Son olarak toz antepfıstığını gezdiriyoruz. Vişneli keşkül tarifi sofraya gelmeye hazır.

