



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEŞKÜL-Ü FUKARA



1 litre süt (4,5 - 5 su bardağı kadar)
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç unu
1 adet yumurta
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 kahve fincanı toz halde çekilmiş antepfıstığı
1 kahve fincanı hindistancevizi
Süslemek için:
Fındık
Fıstık

- # Tencereye yumurta kırılır. Üzerine şeker eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Soğuk süt, toz badem, toz antep fıstığı, pirinç unu ve hindistancevizi ilave edilir, iyice karıştırılır.
- # Daha sonra tencere orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Keşkül-ü fukara kaselere konur. İlyınca buzdolabına yerleştirilir.
- # Servis yapılacağı zaman fındık, fıstıkla süslenir.

Not: Kaşkül-ü fukara Osmanlı döneminde, devletin bayram günlerinde fakir halka iyi beslenmesi için dağıttığı bir tatlıdır.