



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

KEŞKÜL



1 Su bardağı dolusu badem
6 Su bardağı süt
1 Kahve fincanı pirinç unu
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Çay kaşığı tuz
Antepfıstığı
Hindistancevizi

- # Sert kabuğu soyulmuş iç bademler, kaynar suda 2 – 3 dakika bekletilerek, iç kabukları soyulur.
- # Mevcut süttten 1 bardak küçük bir tencereye konur, ısıtılır.
- # Bu arada soyulmuş bademler önce, robottan geçirilir, sonra havanda dövülür ve ısıtılmış sütle iyice yumuşatılır.
- # Yumuşamış bademler son olarak bir süzğüden geçirilir.
- # Diğer taraftan soğuk süttün içinde pirinç unu eritilir, üzerine şeker eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocağa konur, tuz ve ezilmiş badem eklenir.
- # Boza kıvamına gelene kadar, sürekli karıştırılarak pişirilir.
- # Ocaktan alınır, kaseler konur, oda ısısında soğutulduktan sonra, buzdolabında 1 – 2 saat dinlendirilir.
- # Üzeri antepfıstığı ve hindistancevizi ile süslenecek servis yapılır.

Not: Keşkül, Osmanlı mutfağından günümüze gelen, sevilen bir sütlü tatlıdır.