

Bursa Cevizli Keşkül

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 2/10

Bursa cevizli keşkül, sütlü tatlıyı cevizle derinleştirerek Osmanlı etkili mutfak hafızasını daha muşak dokulu zarif bir kapana dönüştürür.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Süt, şeker ve pirinç ununu tencereye alın.
- Karışımı 12 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Cevizi ekleyip kaselere paylaşarak soğutun.

PÜF NOKTASI

Keşkülü ocaktan aldıktan sonra 2 dakika daha karıştırmak üstte kabuk bağlamasını geciktirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne ceviz serperek keşkülü servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş