

Keşkül

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 2/10

Süt, badem ve vanilyayla hazırlanan kokulu Osmanlı tatlısı.

Malzemeler

- 1 litre Süt
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Badem
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 1 paket Vanilin

Yapılı

- Bademi ince çekip sütün yarısını birlikte tencereye alın.
- Şekeri ekleyip badem aroması sütle birleşene kadar karıştırmaya devam edin.
- Pirinç ununu kalan sütle açın tencereye ince akıyla karıştırarak dökün.
- Keşkül bazını orta ateşte koyu kıvamına kadar 8-10 dakika pişirin, vanilini ekleyin.
- Tatlıyı kaselere bölüştürüp yüzeyi kabuk bağlamadan soğumaya bırakın sonra serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi ince çekin; tatlıda kumlu doku kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

File badem ve toz fıstıkla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş