

Çanakkale Pazı Keşkül

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~176 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale pazı keşkül, sütlü bademli taban paz püresiyle renklendirerek boğaz mutfağına hafif ot kokulu ve kaşıkla tatlın sunar.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Toz badem
- 4 yaprak Pazı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası

Yapılış

1. Pazı 2 dakika haşlayıp süzün.
2. Süt, badem ve şekeri tencerede 12 dakika pişirin.
3. Paz püresi ve nişastayı ekleyip koyulaştırarak kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Pazıyı haşlayıp hemen süzmek renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk verin, üstüne badem serpip tarçın ekleyin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş