

Vişneli Cevizli Keşkül

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Malatya usulü vişneli cevizli keşkül, sütlü badem kreması ve vişne ve cevizle buluşturarak dengeli bir kaşık tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Toz badem
- 0.8 su bardağı Vişne
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Ceviz

Yapılışı

1. Süt, toz badem ve şekeri tencerede 8 dakika pişirin.
2. Keşkülü kaselere paylaştırdıktan sonra 10 dakika 111 t1n.
3. Vişne ve ceviz ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi son anda eklemek keşkülün renginin çamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş