

# Bursa Cevizli Keşkül

Toplam 85 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 hafızasında yumuşak dokulu zarif bir kapanış sunar.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Süt, şeker ve pirinç ununu tencerede soğukken çırpın.
- Karışımı 12 dakika pişirin, pirinç unu kokusu kaybolsun.
- Cevizin yarısını tencerede çekip keşküle ekleyin, yağın ısınması için 2 dakika karıştırın.
- Keşkülü kaselere paylaştırdıktan sonra yüzeyi kabuklanmadan 11 t1n.
- Kalan cevizi üstüne serpip 1 saat soğutun.
- Servisten önce kaselerin kenarlarını silin, keşkül yüzeyi temiz görünsün.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne ceviz serpip keşkülü servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş