

# Keşkül

Toplam 70 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 rondoda ince çekin ve pirinç unuyla karıştırın.
- Süt, şeker ve bademli karışımı tencereye alın.
- Keşkülü kısık ateşte 15 dakika karıştırarak pişirin.
- Vanilini ekleyip 1 dakika karıştırarak aroma uçmasını sağlayın.
- Kaselere paylaşarak 10 dakika soğutun, yüzeyi düzgün kalsın.

### PÜF NOKTASI

Bademi ince çekin; tatlıda kumlu doku kalmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

File badem ve toz fıstıkla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş