

# Çanakkale Pazı Keşkül

Toplam 65 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 tır tatlı 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. Pazı önce püre yapın keşkülde lif kalmasın.
3. Süt, badem ve şekeri 12 dakika pişirin.
4. Paz püresi ve nişastayı ekleyip 4 dakika koyulaştırın.
5. Kaselere paylaşın 30 dakika soğutun.
6. Serviste badem serpin, yeşil renk kapanmasını.

### PÜF NOKTASI

Pazıyı haşlayıp hemen süzmek renginin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk verin, üstüne badem serpip tarçın ekleyin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş