

Vişneli Cevizli Keşkül

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

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
- 2 yemek kaşığı Nişasta

Yapılış

1. Süt, toz badem, şeker ve nişastayı tencerede pürüzsüz çırpmak.
2. Keşkülü kısık ateşte 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. Kaselere paylaşırken 10 dakika üst malzeme batmasını.
4. Vişneyi 3 dakika şekerle parlak sos olana kadar pişirin.
5. Vişne sosu ve cevizi servis öncesi keşkülün üstüne ekleyin, ceviz yumuşaması için.

PÜF NOKTASI

Vişneyi son anda eklemek keşkülün renginin çamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş