Keskul-u Fukara

Keşkül-ü Fukara

1 lt di latte
1,5 bicchieri di zucchero
Mezzo bicchiere farina di riso
1 uovo
1 bicchiere di mandorle pestate
1 tazzina di caffè pistacchi pestati
1 tazzina di caffè cocco
Per figurare:
Pistacchi
Nocciole

Nella pentola si rompono le nuove alla sua prassi aggiungerlo zucchero e si miscela.
Alla sua passaggio non ho latte mandorle pistacchi farina di riso e cocca si miscelano.
Poi la pentola si inserisce a sul fuoco e sì cucina finché materiali diventano buco per buco.
Dolce preparato si mette nelle tazze quando fresca si inseriscono nello frigo.
Si figura con pistacchio a nocciole nel momento di servirsi.

Nota: Questa ed una dolce che Impero Ottomano si comparte ai popoli negli gioni di festa.