



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Молочный Десерт "Кешкюль"

Keşköl



1 стакан минд.орехов
6 стаканов молока
Пол стакана рисовой муки
1,5 стакана сахара
Щепотку соли
Фисташки
Кокосовая струшка

- # Миндальные орехи(очищенные)положить в кипяток на 2-3минуты для того,чтобы очистить от тонкой кожуры.
- # Разогреть 1 стакан молока.
- # Измельчить миндальн.орехи в блендере,потолок и дать настояться в разогретом молоке.
- # Сцедить жидкость с минд.орехов.
- # В холодное молоко высыпать рисовую муку и сахар,перемешать.
- # Поставить на средний огонь,посолить и добавить минд.орехи.
- # Варить постоянно помешивая до образования жидкой каши.
- # Снять с огня,разлить по серв.чашкам,остудить при комн.температуре и поставить в холодильник на 1-2часа.
- # Подавать к столу украсив фисташками и кокос.струшкой.

Кешкюль- сладкое молочное блюдо из Османской кухни.