



## Bettlerschale

Keşkül



1 Glas Mandeln  
6 Gläser Milch  
1 Kaffeetasse Reismehl  
1 ½ Gläser Zucker  
1 TL Salz  
Pistazien  
Kokosnuß

- # Die Mandeln schälen hierzu sollten sie 2-3 Minuten in kochendes Wasser eingelegt werden.
- # In einen kleinen Topf ein Glas Milch einfüllen und erhitzen.
- # Während dessen die geschälten Mandeln zuerst mit dem Mixer zerhacken und anschließend zerstampfen und mit der erhitzen Milch aufweichen.
- # Schließlich die zerstampften und zermahlenen Mandeln durch einen Sieb geben.
- # In kalte Milch Reismehl und Zucker einrühren.
- # Den Herd auf mittlere Hitze schalten und den Topf draufstellen Salz und zerstampfte Mandeln hinzugeben.
- # Kochen bis man eine trinkjoghurtähnliche Konsistenz erhält.
- # Vom Herd nehmen in Schalen umfüllen und in Zimmertemperatur abkühlen lassen danach 1-2 Stunden im Kühlschrank stellen.
- # Mit Pistazien und Kokosnüssen verzieren und servieren.

Tipp: Keskül ist ein beliebtes Milchdessert, das den Ursprung in der Osmanischen Küche hat und heute noch sehr begehrte wird.