



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 uova alla sua prassi aggiungendo 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 si 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 è una dolce che Impero Ottomano si comparte ai popoli negli giorni di festa.