



Kekulè

Keşkül



Mandorle pieno di 1 bicchiere
6 bicchieri di latte
1 tazzina di caffè farina di riso
1,5 bicchieri di zucchero a polverato
1 bicchierino di sale
Pistacchi
Cocco

- # Le mandorle si fanno aspettare nell'acqua calda per 2 - minuti per sbucciarsi le conchiglie dintorno. Così si sbucciano le conchiglie interne.
- # Da latte si prende 1 bicchiere e si mette in una pentola, e si riscalda
- # In questo momento le mandorle prima si fanno passare dal miscelatore poi s'impastano e poi s'aggiungono nella latte e s'amorbidono.
- # Poi le mandorle ammorbidite si fanno passare da un filtro.
- # Dall'altra parte farina di riso si mette nella latte fresca e si scioglie. Sopra si ammette lo zucchero.
- # La pentola si mette sul fuoco mediato, s'aggiungono sale e mandorle pestate.
- # Si cucina con miscelare sempre finché arriva il modo omogeneo.
- # Si toglie dal fuoco, si mette nelle tazze, dopo un po' freddato nella camera poi si lascia nello frigo per riposarsi 1 - 2 ore.
- # Si servirsi figurando con cocco e pistacchi.

Nota: Keskul, è una dolce piacevole che deriva dalla cucina d'ottomano e fino ad oggi.