



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

Десерт (Кешкюлю фукара)

Keşkül-ü Fukara



1 литр молока (4,5-5 стаканов)
1,5 стакана сахара
0,5 стакана рисовой муки
1 яйцо
1 стакан измельченного в порошок миндаля
1 кофейная чашечка измельченных в порошок фисташек
1 кофейная чашечка кокосовой стружки
Украсить:
Фундук
Фисташки

- # В кастрюлю разбить яйцо, добавить сахар, взбивать некоторое время.
- # Добавить холодное молоко, миндаль, фисташки, рисовую муку и кокосовую стружку, хорошо перемешать.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и помешивая варить до состояния крема.
- # Затем разлить массу по чашечкам. Когда остывает поставить в холодильник.
- # Перед подачей украсить фисташками и фундуком.

Рецепт принадлежит Османской кухне. В государственные праздники раздавали бедным.