



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KEKL- FUKARA



1 litre süt (4,5 - 5 su bardađı kadar)
1,5 su bardađı toz eker
Yarım su bardağı pirinç unu
1 adet yumurta
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 kahve fincanı toz halde çekilmiş antepfıığı
1 kahve fincanı hindistancevizi
Süslemek için:
Fındık
Fıstık

- # Tencereye yumurta kırılır. zerine eker eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Sođuk süt, toz badem, toz antep fıstığı, pirinç unu ve hindistancevizi ilave edilir, iyice karıştırılır.
- # Daha sonra tencere orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Kekl- fukara kaselere konur. Ilıyınca buzdolabına yerleştirilir.
- # Servis yapılacağı zaman fındık, fıstıkla süslenir.

Not: Kakl- fukara Osmanlı döneminde, devletin bayram günlerinde fakir halka iyi beslenmesi için dağıttığı bir tatlıdır.