



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

KEKL



1 Su bardađı dolusu badem
6 Su bardađı süt
1 Kahve fincanı pirinç unu
1,5 Su bardađı toz eker
1 ay kaığı tuz
Antepfıığı
Hindistancevizi

- # Sert kabuğu soyulmuş i bademler, kaynar suda 2 – 3 dakika bekletilerek, i kabukları soyulur.
- # Mevcut sütten 1 bardak küçük bir tencereye konur, ısıtılır.
- # Bu arada soyulmuş bademler önce, robottan geçirilir, sonra havanda dövülür ve ısıtılmış sütle iyice yumuatılır.
- # Yumuamı bademler son olarak bir szgden geçirilir.
- # Diđer taraftan sođuk sütün içinde pirinç unu eritilir, üzerine eker eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocađa konur, tuz ve ezilmi badem eklenir.
- # Boza kıvamına gelene kadar, sürekli karıştırılarak pişirilir.
- # Ocaktan alınır, kaseler konur, oda ısısında soğutulduktan sonra, buzdolabında 1 – 2 saat dinlendirilir.
- # zeri antepfıığı ve hindistancevizi ile süslenerek servis yapılır.

Not: Kekl, Osmanlı mutfağından günümüze gelen, sevilen bir sütlü tatlıdır.