DARTILI KEŞKEK (SAKARYA - MANAV KÜLTÜRÜ)

Süt (dartı yapmak için) 6-7 Litre
Tavuk 1 Adet
Aşurelik Buğday 1/2 Kilogram
Soğan 1 Baş Orta Boy
Tuz 1-2 Tatlı Kaşığı
Su 1,5 Litre (6 Su Bardağı)
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Karabiber Çay Kaşığının Ucuyla
Kırmızı Biber Çay Kaşığının Ucuyla

Yurdumuzun birçok yöresinde yapılan Keşkeğin, Sakarya yemek kültüründe ayrı bir yeri bulunmaktadır ilde özellikle düğünlerde yapılan özel günlerin vazgeçilmez yemeği olan keşkek ağır, hatırlı misafirlere yapılan özel bir yemektir. Herkesin yapamadığı keşkek, yemek olarak ayrı bir ustalık ve maharet gerektirmesi nedeniyle de oldukça önemlidir.
DARTI: Süt kaynatılmadan bir süre bekletilir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka ocakta (hafif ateşte) kırmızılaşıncaya kadar kaynatılır. Pırtık pırtık bir şekil alınca ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak donması beklenir. Yağlı bölüm üste, tortu altta kalacak biçimde donan malzeme; kahvaltılarda ve makarnalarda sos olarak kullanılan dartı özellikle keşkek yapımında tüketilir.
KEŞKEK: Kılçıklı sivri beyaz (döğme-dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday-/aşurelik) buğdaydan yapılır. Keşkek yapılmadan bir gün önce buğday akşamdan yıkanarak ıslanır ve biraz kabarması sağlanır.
Ertesi gün ise, hazırlanan tavuk iyice yumuşayıncaya yaklaşık 1,5 saat kadar suda haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alınır. Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğday tavuk suyuna atılır, 1-2 kez tahta bir kaşıkla çevrilerek ocakta kaynatılır. Suyu az ise üzerini 1 parmak örtecek kadar su ilave edilir ve yeterince tuz konur. Ilınmış olan tavuk kemiklerinden ayıklanır, ince ince didiklenir ve küçük parçalar halinde, kaynatılan buğdayın içine katılır. Kaynatılan malzeme tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır.
Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı kavrulur. İçine hazırlanan dartı, kırmızı ve kara biber konur. Hazırlanan keşkeğin içine üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

Not: Keşkek yemek olarak cemiyetlerde (düğünlerde, sünnetlerde vb. toplantılarda) mutlaka pişirilir ve konuklara ikram edilir. Yöre halkı "düğüne gidiyoruz" yerine "keşkek yemeğe gidiyoruz" sözünü yaygın biçimde kullanmaktadır. Yine yörede genç kız ve delikanlılara; "ne zaman evleniyorsun?" anlamında, "senin keşkeğini ne zaman yiyeceğiz" biçiminde takılırlar.

© lezzetler.com tarif no:38880 • adı:Dartılı Keşkek (Sakarya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:27