



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday (aşurelik buğday)
1 adet tavuk veya 1 kg kuzu eti
tereyağı
tuz
su

1 kg ayıklanmış ve yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde kaynatılır ve sonra suyu süzülür. Buğdaylar ezilir. Ayrı bir tencerede kaynayan etler de tencereden çıkarılarak lif lif olacak şekilde parçalanır. Büyük ayrı bir tencerenin içine ezilmiş buğdaylar konularak et suyu ve etle karıştırılır. Yemek tahta kepçe ile karıştırılırken ezilmeye devam edilir. Sakız gibi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Servis tabaklarına alınan keşkeğin üzerine tereyağı ile kavru lan kırmızı biber dökülerek sıcak servis yapılır.

Not: Aydın yöresinde düğün, sünnet gibi özel günlerde keşkek yapılır.

