



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (SAKARYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı asurelik bugday
250 gram gerdan eti
2 çorba kaşığı tereyağı

Bugdayı 1 gece önceden ıslatın. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumuşayınca kadar pisirin. Düdüklü tencereden alın. Baska bir tencereye kemiklerinden ayrılmış etleri koyun. Bugdayları süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardağı et suyu ilave edin. Bugday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alıp, sıcak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabağına alın. 2 çorba kaşığı tereyağını eritip tuz ve karabiberi ekleyin. Yemegin üzerinde gezdirin.

[ML® Keşkek Çorbası için tıklayın](#)

