



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞGEK

Ümit Usta

1 adet kuzu gerdanı (800-1000 gram)

500 gram yarma buğday

2 adet kuru soğan

200 gram tereyağı

Tuz

Karabiber

Tarçın

Eti, dörde böldüğümüz kuru soğanlar ve 1 gece önceden ıslattığımız buğdaylar ile birlikte büyükçe bir tencereye koyalım. Üstüne iki parmak çıkacak kadar su ilave edip, etleri pişirmeye başlayalım.

Tencerede ki su miktarı azaldıkça su ilave etmek şartı ile etleri ve buğdayları iyice pişirelim.

İyice pişmiş olan gerdanı, bir kevgir yardımıyla tencereden çıkartıp, soğutalım.

Gerdan soğuduktan sonra, yağ ve kemiklerinden ayırıp, etleri de didikleyelim.

Bu sırada hala kaynamakta olan buğdaylara didiklediğimiz etleri katıp, tahta bir kaşıkla dövercesine etlerin ve buğdayların ezilip, macun kıvamına gelmesini sağlayalım.

Yeterince tuz ve karabiber ilave edip bir kere daha karıştırdıktan sonra, ocaktan indirelim.

Servis tabağına bir porsiyon koyup, tam ortasını bir kaşık yardımı ile çukurlaştıralım.

Tarçını tereyağında kızdırıp, keşgeğin ortasına doldurup, kenarlarına da serpiştirerek sıcak sıcak servis yapalım.