



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BANVİT KEŞKEK

2 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
1/2 kg aşurelik buğday
2 adet büyük boy soğan (iri doğranmış)
250 gr kaymak

Buğdayı unlu suyu gidinceye kadar yıkayın, üzerine çıkıncaya kadar su koyun ve 8-10 saat bekletin, tekrar bol suyla yıkayıp süzün.

Kaymağın yarısını orta ateşte karıştırarak ısıtın, tane tane olup kızarıncaya buğdayın üzerine gezdirin. Et, soğan ve buğdayın üzerine 5 cm çıkıncaya kadar ılık su ilave edip düdüklü tencerede 30 dak. pişirin.

Pişen etli buğdayın yarısını robottan geçirip kalan yarısı ile harmanlayın. Keşkeği benmari usulü sıcak tutun.

Kalan kaymağı kalın tabanlı bir tavada ve hızlı ateşte karıştırarak suyunu çekinceye ve tanelenip kızarıncaya kadar kavurun. Keşkeğin üzerine gezdirip, sıcak servis yapın.

