



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (AFYONKARAHİSAR)

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

2 su bardağı göce (dövme, aşurelik buğday)  
Yarım su bardağı nohut  
1 kg. kemikli parça et (gün görmez dana döşü)  
1-2 parça ilikli kemik  
1 yemek kaşığı tereyağı  
6 su bardağı su  
3 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 adet limon  
Kaymak

Ayıklanıp temizlenmiş buğday ve nohut ıslatılır. Ertesi gün parça et ve ıslatılan malzeme çömleğe konup tuz ilave edilerek akşamdan mahalle fırınına konur. Sabah erkenden fırından alınır. Etin kemikleri ayrılır ve etler lif lif olup taneler ezilinceye kadar büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Dövülürken kaymak ilave edilir. Diğer tarafta kızdırılan tereyağına kırmızı biber ve karabiber eklenerek sos hazırlanır. Servis tabağına alınan keşkeğin üzerine, yağın alması için limon sıkılır. Hazırlanan sos üzerine dökülerek servis edilir.

