



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (BALIKESİR)

Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Etli kuzu kemiği (2 kaburga göğsü)

500 gr. keşkeklik buğday

250 gr. tereyağı

1 kaşık salça

Tuz

Keşkeklik buğday bir gün önceden yıkanır ve haşlanır. Bir kabın tabanına etli kuzu kemiği dizilir ve üzerine de buğday konulur. Buğdayların üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Ara sıra keşkek karıştırılır. Buğdaylar ezilinceye kadar ara ara sıcak su da ekleyerek yemek pişirilir. Etin piştiği de anlaşıldıktan sonra kemikler yemekten çıkarılıp kemikleri ayıklanıp yemeğin içine konulur. Yemek tahta bir kaşık ile dövülerek merhem haline getirilir. Sonradan eritilmiş kızgın tereyağı, karabiber ve kırmızı biber ve salça ilave edilerek ikram edilir. Yemeğin özelliği; etin belli olmayacak kadar dövülmüş olmasıdır.

