



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (BALIKESİR)

1 adet tavuk veya 1 kilo kuzu eti
1 kilo buğday (aşurelik)
kırmızıbiber
tereyağı
tuz

Yapılışı

Akşamdan ıslattığınız buğdayı geniş bir tencerenin içinde kaynatın. iyice kaynayan ve ortalarından ayrılan buğdayları bir süzgeç içine alın, suyunu süzün ve buğdayları ezin. Mikserlede çırpabilirsiniz. Ayrı bir tencerede kaynayan etleri , et suyunun içerisinde çıkarın, lif lif olacak şekilde parçalayın.

Büyük ayrı bir tencerenin içine kaynayan ve ezilen buğdayları koyun, üzerine et suyunu ve tuzunu ilave ederek karıştırın. Yeteri kadar et suyu koyduktan sonra (muhallesi kıvamında olmalı) lif lif hazırlanan etleri buğdayın içine ilave edin.

Tahta kepçe ile keşkeği ezerek karıştırın. iyice sakız gibi oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Servis tabaklarına hazırladığınız keşkeğin üzerine tereyağı ile kavurduğunuz kırmızıbiberli sosu gezdirerek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "nazar boncuğu" tarafından gönderildi. 30.01.2020