



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (ÇANKIRI)

1 kg keşkeklik döğme buğday buna aşurelik buğdayda diyebiliriz

1 Tavuk veya kemikli yada parça etle de olur

200 gr kadar tereyağı veya sıvı yağ da olabilir

Tuz

Karabiber

Keşkeklik buğdayımızı gecedan güzelce yıkayıp üzerine 4 parmak çıkacak kadar su ile gecedan ısıyalım Sabahleyin evde düdüklü olursa tercihimizdir güzel ve çabuk pişmesi açısından düdüklünün dibine önce etimizi koyarız.

Akebinde gecedan güzelce yıkayıp suya yatırdığımız keşkeklimizi süzmeden o suyuyla tencereye koyalım ve zaten suyunu çekmiştir onun için gene 4 parmak üzerine çıkacak kadar su koyalım tuzunu koyalım.

Eğer etimiz yağsızsa az miktarda yağ koyalım, fazla koymuyalım çünkü üstünde yağ yakılacak. Tenceremizin kapını kapatalım. Önce harlı ateşte bir kaynatıp buhar çıktıktan sonra tencereyi mümkün merteye çay ocanın en kısında 2-3 saat kadar pişirelim.

Tencerenin havasını çıkardıktan sonra bir tahta kaşıkla dinlene dinlene bu keşkeği karıştıralım yani ezelim ne kadar ezilirse okadar güzel olur bırakın etlerde birbirine girsin özleşsin.

Servis yapacağımız zaman üzerine kırmızı biberle tereyağ kızdırıp servis yapın.

