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 geceden güzelce yıkayıp üzerine 4 parmak çıkacak kadar su ile geceden ıslıyalım
Sabahleyin evde düdüklü olursa tercihimizdir güzel ve çabuk pişmesi açısından düdüklünün dibine önce etimizi koyarız.
Akebinde geceden 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 üstünede yağ yakılacak. Tenceremizin kapanı kapatalım. Önce harlı ateşte bir kaynatıp buhar çıktıktan sonra tencereyi mümkün mertebe çay ocanın en kısında 2-3 saaat 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 kızıdırıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:107567 • adı:Keşkek (Çankırı) • gönderen:yalvaç • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:25