KEŞKEK (ERZİNCAN)

1 kg aşlık (aşurelik buğday)
500 kg tereyağ
Bir adet koyun gerdanı
Tuz

Gerdan önceden iyice haşlanır ve etleri kemiklerinden ayrılarak didilir. İyice ayıklanıp yıkanmış aşlık bir gece önceden bir iki taşım kaynatılarak sarı suyu süzülür ve tekrar su konularak kaynatılır. 30-40 dak. kadarkaynattıktan sonra ocağın altı kapatılarak sabaha kadar aşlığın açılması sağlanır. Ertesi gün aşlık yeniden kaynatılır tuz ve su ilave edilerek iyice pişirilir. Aşlıklar iyice piştikten sonra ayıklanmış gerdan eti ilave edilir. Sık sık tahta bir kaşık veya tetikle ezilerek macun kıvamına gelene kadar ağır ateşle dövülür. Kıvamına gelince (etle aşlık birbirine iyice yedirilir) tabaklara servis yapılır. Servis yapıldıktan sonra bir kaşıkla ortası hafifçe çukurlaştırılarak buraya bolca Tereyağı konulur. Düğünlerimizin baş yemeğidir.

© lezzetler.com tarif no:113225 • adı:Keşkek (Erzincan) • gönderen:Ay-Su • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:22