



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Gendimeden yapılır. Kemiksiz et olması tercih edilir. Hele üç dört adet keklik olursa bunun keşkeğine Doyum olmaz. Bir etli pilav için her şey hazırlanır. Den olarak gendime konur. Çok fazla pişirilir. (Tandırda yapılması daha iyi olur) Etlar kemiksiz olduğu için iyice ezilmiştir. Tam ezilen denler yeniden bir kaşık arkasıyla Çarpıla çarpıla macun haline getirilir. Sıcak yenecekse üzerine tereyağı dökülür. Soğuk olarak yenmesi tercih edilir. Bunun için bir tepsiye boşaltılır. Soğumaya bırakılır. Bir gün de bekletilir. Ertesi gün hafif ateşte ısıtılır. Tepside ters çevrilir. Çok az daha ısıtılır. Tandır ekmeği, soğan eşliğinde yenir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024