# KEŞKEK (KIRŞEHİR)

300 gr dövme (aşurelik buğday)
100 gr nohut
5.5 su bardağı su
750 gr kemikli koyun eti
60 gr margarin
Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

1. Dövme ve nohudu akşamdan 2.5 bardak su ile ıslatın. Eti basınçlı tencereye alın. Nohut ve dövmeyi süzüp sularını ayırın ve malzemeyi tencereye ekleyin. Islatma suyunu 4 su bardağına tamamlayın. Margarinin yarısını su, karabiber ve tuzu ekleyip dövme lapalaşıncaya kadar 75 dakika pişirin.
2. Etin kemiklerini ayırın ve keşkeği büyük bir tencereye alın. Tahta kaşıkla (ya da tahta tokmakla) ezerek karıştırın. Keşkeği servis tabağına alın. Kırmızı tozbiberi kalan margarinle kızdırıp üzerine gezdirin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33954 • adı:Keşkek (Kırşehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 14:04