



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞKEK (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Buğday kaynatıldıktan sonra üzerine, çiğ sütten elde edilen kaymağın pişirilmesi ile elde edilen tartı konulur. Süt kaymağının piştikten sonra keşkek üzerine konmasına tartı bastırmak denir. Keşkeğin içine de ince doğranmış tavuk etleri konur. Kandıra, Araman Kaymaz Köyünde kına gecesinin en bilinen ve sevilen yemeğidir.