



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg kuzu eti
1 kg yarma buğday
1 kg nohut

Bir gün önceden ıslatılan nohut, etle birlikte haşlanır ve üzerine biraz daha sıcak su eklenerek düdüklü tencerede 15 dk. boyunca pişirilir.

Pişen yemek ayrı bir tencereye alınır. Üzerine yarma buğday eklenerek pişmeye bırakılır.

Ayrı bir tavada sadeyağ ve sıvı yağ eritilerek biraz kızartılır ve yemeğin üzerine dökülür.

Yemek 5 dk. yağın çekmesi için bekletilir. Yağını iyice çeken yemek karıştırılır ve servis edilir.

