



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (OSMANLI)

Malzemeler: (8 kişilik)

1 kg. kuşbaşı doğranmış parça et

3 su bardağı aşurelik buğday (döğme)

1,5 su bardağı nohut

2 orta boy kuru soğan

1 çorba kaşığı tuz

pul biber

kimyon

3 çorba kaşığı tereyağ.

Yapılışı: Nohutu ve aşurelik buğdayı ayıklayıp yıkadıktan sonra, akşamdan ıslatın. Soğanları ince ince doğrayın. Et, nohut, döğme, soğan ve tuzu bir tencereye koyup üzerine bol su ilave edin, et ve nohutlar dağılana kadar kaynamaya bırakın. İyice pişmeden suyunu çekerse üzerine kaynar su ilave edebilirsiniz. Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükleri alın. Suyunu çekme derecesine gelince pul biber, kimyon ve karabiber ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir tokmakla muhallebi kıvamına gelene kadar dövün. Keşkeği sunarken kızdırdığınız tereyağını da üstünde gezdirin.

Keşkek, tipik bir iç Anadolu yemeği... Türk, Kürt ve Ermeni, Anadolu'lu çeşitli toplulukların bol etle şenlenen bayram sofralarında zevkle kaşıklanan törensel bir lezzet... Üstelik yalnızca bayram günlerinde değil, doyurucu ve tok tutucu özelliğiyle sabah erken tarlaya giderken de yenilecek en iyi "sabah aşı". Bu yemeğin temel özelliği, döğme ile etin tam anlamıyla birbirine karışması, "hemhâl" olması... Ermeniler, "harisa" diye adlandırdıkları yemeğe soğan ve nohut koymuyor, eti ise koyunun karnının alt tarafından (pançeta) alıyorlar.