KEŞKEK

Vildan Keleş

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

Dövme ve nohudu akşamdan ıslatıyoruz. Eti düdüklü tencereye alıyoruz. Nohut ve dövmeyi tencereye ekliyoruz. Tereyağının yarısını su, karabiber ve tuzu ekleyip dövme lapalaşıncaya kadar 75 dakika pişiriyoruz. Etin kemiklerini ayırıyoruz ve keşkeği büyük bir tencereye alıyoruz. 4 su bardağı suyu ilave ediyoruz. Tahta kaşıkla (ya da tahta tokmakla) ezerek karıştırıyoruz. Keşkeği servis tabağına alıyoruz. Kırmızı toz biberi kalan tereyağını kızdırıp üzerine gezdiriyoruz. Ilık olarak servis yapıyoruz.

Fotoğraf "çarşamba" tarafından gönderildi. 27.07.2019

© lezzetler.com tarif no:18094 • adı:Keşkek • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:13