KEŞKEK (SAKARYA)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 su bardagi asurelik bugday
250 gram gerdan eti
2 çorba kasigi tereyağı

Bugdayi 1 gece önceden islatin. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumusayincaya kadar pisirin. Düdüklü tencereden alin. Baska bir tencereye kemiklerinden ayrilmis etleri koyun. Bugdaylari süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardagi et suyu ilave edin. Bugday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alip, sicak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabagina alin. 2 çorba kasigi tereyağını eritip tuz ve karabiberi ekleyin. Yemegin üzerinde gezdirin.

ML® Keşkek Çorbası için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:4398 • adı:Keşkek (Sakarya) • gönderen:Bilgi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:55