



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK

2 su bardağı buğday  
2 adet soğan  
yarım kg kuzu gerdan  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 tutam tuz, karabiber  
1 çorba kaşığı Sosu için margarin  
1 yemek kaşığı salça  
1 tutam tuz, karabiber kekik

Buğdayı önceden haşlayın.  
Tencereye yemeklik kesilmiş soğanı alın ve kavurun.  
Üzerine haşlanmış olan buğdayı ekleyin.  
Yarım kg. kuzu gerdanını haşlayın ve didikleyin.  
Kuzu etini tencereye ilave edin.  
Kaşık veya bir tahta kaşıkla devamlı dövün.  
İyice özleşmesi için.  
Üzerine kıvamı başlamak için tencereye et suyunu ilave edin. Devamlı özleşene kadar keşkeki pişirin.  
Sosu için tavaya 1 çorba kaşığı yağ alın. Üzerine salça, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek bir sos elde edin.  
Servis tabağına keşkeği alın üzerine sosu dökerek servis edin.