



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Keşkeklik buğday

Soğan

Kuyruk yağı

Et suyu

Et ya da tavuk

Tuz

Su

Buğdaylar akşamdan bir taşım kaynatılır. Sabah soğan yağda kavrulur, akşamdan kaynatılan keşkekler içine atılır. Üzerine yeteri kadar su ilave edilir. Pişene kadar kaynatılır. Et suyu ilave edilir ve bir müddet daha pişirilir. Sonra tahta kaşıkla ezilir (düğün keşkeği dövülerek yapılır.)istenilen kıvama geldiğinde didilmiş et ilave edilerek tekrar tahta kaşıkla ezilir, demledikten sonra isteğe bağlı olarak ya sade eritilmiş tereyağı ya da kırmızı toz biberle veya salça ilave edilerek servis edilir.

