



KEŞKEK ÜSTÜ KAVURMA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg. kuşbaşı et
250 gr. nohut
1 çorba kaşığı salça
½ kg. buğday
100 gr. tereyağı

Nohut ve buğday bir gün önceden ıslatılır. Et bir tavada kavrulur, içine salça ve tereyağı ilave edilir. Sıcak su ve nohut eklenir ve pişirilir. Ayrı bir tencerede buğday haşlanır. İçine tereyağı konur. Servis tabağına keşkek, ortasına nohutlu etli yemek dökülerek servis yapılır.

