



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KEŞKEK (ÇANKIRI)

Yarım kg kemiksiz koyun eti

2 su bardağı yarma

1 adet kuru soğan

15-20 adet mantar

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Yarma yıkanır, üzerine 6 su bardağı su konur, 1 gece bekletilir. Ertesi günü ince kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. İçine et ve doğranmış mantar eklenir ve suyunu bırakana kadar kavrulur. Sonra suyuyla birlikte yarma katılır. Orta ateşte bir kaşıkla ara sıra ezerek, karıştırarak 2 saat kadar pişirilir. Tamamen malzemelerin şeklini kaybetmesi gerekir. Servis tabağına alınır. Üzerine yakılmış yağ gezdirilir.