



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI KEŞKEK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 lt yayık ayranı
2 su bardağı iri bulgur
200 gr tereyağı
Tuz

Yayık ayranı bir tencereye alınır.
İçerisine bulgur ilave edilir ve tuz eklenir.
Dibinin tutmaması için orta ateşte sürekli karıştırılarak bulgurlar iyice pişirilir.
Suyunu tamamen çekmeden hafif sulu olacak şekilde yemek ocaktan alınır.
Bir servis tabağına alınır ve yemeğin orta kısmı çukur hale getirilir.
İyice kızdırılmış tereyağı çukur kısma dökülür.
Sıcak olarak servis edilir.

