



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABADAĞ KEŞKEĞİ (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

1 kg gerdan eti
1 kg döğme (aşurelik buğday)
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Tereyağı
Aşrenji (toz kırmızı biber)

Döğme akşamdan yıkanıp tencereye alınır, üzerine iki parmak çıkacak kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocak kapatılır üzerine bir bardak soğuk su ilave edilir ve kapağı kapatılır sabaha kadar kabarması için bekletilir.

Sabah döğme yine ocağa koyulur ve güzelce haşlanır. Haşlanan döğme iyice dövülür. Et iyice haşlanır kemiklerden ayıklanır ve bir tokmakla güzelce dövülür. Etin hiç parça kalmaması lazım, eğer arada dövülmeyen et türleri varsa içinden alınır.

Et ve döğme karıştırılır, ocağa alınır. Eğer biraz su gerekiyorsa, et suyundan ilave edilir, çok koyu bir bulamaç kıvamında olmalıdır. İçine tuz ve karabiber ilave edilir ve bir taşım kaynatılır.

Sıcak keşkeğin üzeri hiç bir zaman örtülmez tencerenin kapağı kapatılmaz yoksa yemek çabuk bozulur.

Servis yaparken üzerine tereyağı eritilip toz kırmızı biber ilave edilir, karıştırılır ve keşkeğin üzerine dökülür. Sirke turşusu ile servis yapılabilir.

Not: Eskiden düğün yemeklerindeki menü, şehriyeli nohutlu etsuyu çorbası, etli nohutlu yahni, pilav, keşkek, salata, ve irmik helvası olarak hazırlanırdı. Düğünde yemek pişirmek üzere, bu iş için isim yapmış kadınlar getirilirdi. Aşçı kadınlar işlerini iyi bildiklerinden misafirler lezzetli yemekler yerdı. Şimdi hala bazı köylerde bu geleneksel ve kültürel olay yürütölemek istense de, eskiden yapılan yemeklerin nedense tatları tutturulamıyor. Gerdan eti yerine dananın sırt etinden kullanabilirsiniz. Keşkeş için uzun lifli et kullanılırsa daha iyi netice alınır.



Fotoğraf "sultan sadık" tarafından gönderildi. 28.08.2018