



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BABADAĞ KEŞKEĞİ

300 gr dövme buğday  
100 gr beyaz nohut  
5.5 su bardağı su  
750 gr kemikli koyun eti  
60 gr tereyağı  
Karabiber  
Tuz  
Kırmızı toz biber

Nohut ile buğdayı 2.5 su bardağı su ile bir gece önceden ıslatın ve eti haşlayın.  
Nohut ile buğdayın suyunu süzüp ete ilave edin. Ayırdığınız suya 4 bardak daha su ilave edin.  
Tereyağının yarısına su, karabiber ve tuzu ekleyip buğday lapa oluncaya kadar yaklaşık 75 dakika pişirin.  
Etin kemiklerini ayırıp yemeğin üzerine ilave edin. Keşkeği büyük bir tencereye alın. Tahta kaşıkla ezerek karıştırıp servis tabağına alın.  
Üzerine kırmızı pul biberle birlikte kızdırılmış tereyağı gezdirip tatlandırın.

