



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM KEŞKEĞİ (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkalođlu

4 kg. et
1 kg aşurelik buđday
150 gr domates salçası
Karabiber
Tuz

Derin bir tencerenin dibine konan yıkanmış buğday üzerine kemikli ve kuşbaşı et ile salça konulur. Tuz ile karabiberi de ekledikten sonra tencere ağızına yakın olacak kadar su ile doldurulur. Önceden ısıtılmış özel keşkek fırınına hazırlanan keşkek tenceresi kapağı açık bir şekilde konulup sabaha kadar 12- 14 saat ağır ağır pişirilir.