



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ OTLU KEŞKEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı aşurelik buğday (keşkeklik buğday)

250 gram çirış otu

1 adet orta boy soğan (ince doğranmış)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

5 su bardağı su veya et suyu

Keşkeklik buğdayı bir gece önceden bol su ile ıslatın.

Ertesi gün buğdayı süzün ve büyük bir tencerede üzerine 5 su bardağı su veya et suyu ekleyerek kısık ateşte pişmeye bırakın. Buğdaylar iyice yumuşayana kadar pişirin.

Ayrı bir tavada tereyağını eritin ve doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun.

Çirış otunu iyice yıkayıp doğrayın ve kavrulmuş soğanların üzerine ekleyin. Otlar yumuşayana kadar birkaç dakika daha kavurun.

Çirış otlu karışımı, pişen keşkeklik buğdayın içine ekleyin. Karabiber, kırmızı toz biber ve tuzu da ilave edip karıştırın.

Tüm malzemeleri kısık ateşte 10 dakika daha pişirin, lezzetlerin iyice karışmasını sağlayın.

Sıcak servis edin.

