



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARTI SOSLU KUZU ETLİ KEŞKEK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Dartı 1 çay bardağı
Buğday (kepeği arıtılmış) 2 kilogram
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Kuzu/koyun 8 kilogram
Tuz 3 yemek kaşığı
Su 6 litre (24 su bardağı)

Kepeği alınan (keşkeklik) buğday güzelce yıkanır.
Kalaylı bakır kazanların içine yeteri kadar zeytinyağı konulur.
Buğday içine dökülür. Buğdayın arasına kuzu veya koyun eti konulur.
Önceden meşe odununda yanan kömürün üzerine kazan koyulur. Yalnız kömür fazla alevli olmayacak üzeri külleşmiş olmalıdır.
Kazan içinde buğday,et, yağ 6-7 saat aynı derecede kaynatılır. Kazanın içinde keşkek kaynarken, önceden haşlanmış kemiklerin suyu yemeğe ilave edilir.
Keşkeğin hazır hale geldiği anlaşıldığında keşkek tokmaklarıyla sıcak su ilave edilerek dövülür.
Keşkek dövülürken tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır. Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsilerle servis yapılır.
Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerine karabiber ve kırmızıbiberle hazırlanan dartı sos gezdirerek sıcak servis yapılır.

Not: Osmanlı paşasının kızı aniden hastalanır. Rahatsızlığının nedeni ise tamamen iştahının kapalı olması ve hiçbir şey yiyip içememesidir. Bu rahatsızlık 10 günlük süreyi aşınca paşayı çok ciddi bir sıkıntı sarar, yakınlarındaki hekimlere derhal haber edilerek kızının rahatsızlığına çare aranmaya başlar. Birkaç günlük süreçte sonuç alınamayınca paşa her yere haber salar; [?]Kim ki kızımı sıhhatine kavuşturursa ciddi şekilde ödüllendireceğim. Ama kim ki aynı niyetle gelir de başaramazsa ciddi şekilde cezalandıracağım[?] der. Tabii ki bu fermanla ödül peşindeki kendisine güvenemeyenler aradan çıkar ve gerçek doktorlar köşke gelerek çalışmaya başlarlar. Hatta konunun duyulmasıyla birlikte İstanbul[?]da yaşayan Uzakdoğulu saray hekimleri bile kızın sıhhati için buraya gelirler. Ama sonuç نافیدir ve paşa hiddetlendikçe hiddetlenir. En son yakın köylerde çobanlık yapan yaşlı bir çift, [?]Biz kızınıza yemek yediririz.[?] diye köşke gelirler. Paşanın çok fazla bir seçeneği kalmadığı için son çare, çoban karı kocaya izin verir. Dibeğe dövülerek kabuğu alınan tane diri buğdayın içine avlanan içi ve dışı iyice temizlenen yaban ördeği koyarak fırına verirler. O dönem böyle bir yemek aş olarak biliniyor. Paşa ve ailesi dört gözle yemeğin pişmesini beklerken ikide bir hiddetlenen Paşa, [?]Bre bu yemek nasıl yemektir?. Saatler olmuş daha pişmedi mi?[?] diye sorgularken sabaha karşı fırından alınan yemek, sıcaklığı ile tahta kaşıkla bir süre vurularak eritilir. Sonra kızın yattığı odanın içinde bulunan kömürlü kahve mangalında eritilen tereyağına karabiber ve kırmızıbiber eklenerek yemeğin sosu yapılır. Tabii bu esnada odayı tamamen tereyağı kokusu sarar. Tereyağı ve acı biberli sosu yaşlı çoban kızın dudaklarına kaşıkla sürdüğü zaman kız kendine gelir, diliyle dudaklarındaki sosu yalayarak tadına bakar ve [?]Rüyamda bir yemek yedim, daha önce hiç böyle yemek yememiştim, o yemekten yemek istiyorum.[?] deyince Paşa bir küçük çocuk edasında sevinir. Yaşlı çoban da hemen buğdayın üzerine sosu dökerek kızı yedirmeye başlar. Tabii paşanın kızı yemeğini yiyip iyileşme belirtileri gösterince paşa ve yanındaki yaverleri sofraya otururlar ve paşa emir buyurur; [?]Bu yemek nasıl yemektir, getirin hele biz de bir tadalım.[?] deyince kalan aş, hizmetli cariyeler tarafından hemen sofraya konulur. Tabii paşa ve yaverleri birer ikişer kaşık alınca aş biter. Paşa; [?]Getirin hele biraz daha getirin. Ne de güzelmiş bu aş![?] deyince üzülerek başka kalmadığını söylerler. Paşa bu defa içini çekerek; [?]Keşke biraz daha yapsaydınız.[?] der. Bu arada paşanın yardımcısı; [?]Paşam, yemeğin adı bundan sonra [?]keşke[?] mi olsun?[?] diye sorar. Paşa da; [?]Evet, bu yemeğin ismi bundan sonra Keşkek olsun.[?] der. Ve [?]Bu konuda fermanımdır...[?] der; [?]Bu yemek bundan sonra [?]keşkek[?] diye anıla, isteyen sabah öğlen akşam yiye; bayramlarda, düğünlerde, nişanlarda nikahlarda zengin fakir demeden her hanede keşkek yapıla, bugünden itibaren kırk gün konağımda halka keşkek dağıtıla! [?] diyerek fermanın o tarihten itibaren uygulanmasını ister. Yemeği yaparak kızını iyileştiren çoban çiftte de ödül olarak [?]Kendi köylerinde iyi bir ev, iki ayrı ahır ve istedikleri kadar küçükbaş büyükbaş hayvan verile.[?] diyerek cömertliğini gösterir.



© lezzetler.com tarif no:138384 • adı:Dairi Soslu Kuzu Etli Keşkek (Kocaeli) • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:38