



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARTILI KEŞKEK (KOCAELİ)

Aşurelik buğday  
Tavuk  
Tereyağı  
Kırmızıbiber  
Karabiber  
Tuz

Keşkek kılçıklı sivri beyaz (döğme-dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday-/aşurelik) buğdaydan yapılır.

Keşkek yapılmadan bir gün önce buğday akşamdan yıkanarak ıslanır ve biraz kabarması sağlanır.

Ertesi gün ise, hazırlanan tavuk iyice yumuşayınca yaklaşık 1,5 saat kadar suda haşlanır.

Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alınır.

Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğday tavuk suyuna atılır, 1-2 kez tahta bir kaşıkla çevrilerek ocakta kaynatılır.

Suyu az ise üzerini 1 parmak örtecek kadar su ilave edilir ve yeterince tuz konur.

İlınmış olan tavuk kemiklerinden ayıklanır, ince ince didiklenir ve küçük parçalar halinde, kaynatılan buğdayın içine katılır. Kaynatılan malzeme tahta kaşıkla ezilerek buğdayla etin birbirine yedirilmesi sağlanır. Koyulaştığı zaman servis tabağına alınır. Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağı kavrulur.

İçine hazırlanan dartı, kırmızı ve kara biber konur. Hazırlanan keşkeğin içine üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

