



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARTILI KEŞKEK (SAKARYA)

1 adet bütün tavuk  
500 gr. aşurelik buğday  
1 adet orta boy soğan  
6 su bardağı su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Tuz

Keşkek yapılmadan bir gün önce buğdayı akşamdan ıslatıp kabarmasını sağlamalıyız. Ertesi gün ise, hazırlanan tavuğu yaklaşık 1.5 saat yumuşayana kadar suda haşlıyoruz. Tavuk haşlandıktan sonra bir kepçeyle tencereden alıyoruz. Diğer tarafta akşamdan hazırlanan buğdayı tavuk suyuna atıyoruz. Bir iki kez tahta bir kaşıkla çevirerek kaynatıyoruz. Suyu az ise üzerini bir parmak örtecek kadar su ilave ediyoruz ve yeterince tuz ekliyoruz. İlinmiş olan tavuğu kemiklerinden ayırıyoruz. İnce ince didikliyoruz ve küçük parçalar halinde kaynatılan buğdayın içine atıyoruz.

Kaynatılan malzemeyi tahta kaşıkla ezerek buğdayla etin birbirine yedirilmesini sağlıyoruz. Koyulaştığı zaman servis tabağına alıyoruz. Diğer tarafta bir tavanın içinde tereyağını eritiyoruz. İçine hazırladığımız dartı, kırmızı ve karabiberi koyuyoruz. Hazırladığımız keşkeğin üzerine döküp sıcak olarak servis yapıyoruz.

