



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDEBAĞ KEŞKEĞİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg aşurelik buğday
1 kg keçi eti (dana, kuzu ve tavukta kullanılabilir)
Tereyağı
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Su

Ayıklanmış ve yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde kaynatılır. İyice kaynayan ve ortalarından patlayan buğdaylar bir süzgeç içine alınarak suyu süzülür ve ezilir. Aynı bir tencerede kaynayan etler de et suyunun içerisinden çıkarılarak lif lif olacak şekilde parçalanır. Büyük ayrı bir tencerenin içine kaynayan ve ezilen buğdaylar koyularak üzerine et suyu ilave edilerek karıştırılır. Yeteri kadar et suyu koyduktan sonra lif lif hazırlanan etler buğdayın içine ilave edilerek karıştırılır. Tahta kepeç ile karıştırılan keşkek karıştırılırken ezilmeye devam edilir. İyice sakız gibi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerine tereyağı ile kavranan kırmızı toz biber gezdirilerek sıcak servis yapılır.

Not: Keşkek mutfağımızın geleneksel yemekleri arasında yaygınlığı açısından ilk sıralarda yer alır. Unesco tarafından Türkiye'nin somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır. Keşkek Anadolu'nun düğün yemeğidir, kutlama yemeğidir. Dedebağ Keşkeği Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir. Dedebağ Keşkeği ise yüzyıllardır Dedebağ Yaylasında, yaylaya ismini veren tarihsel bir kişiliğe addedilerek yapılan bölgeye özgü bir hayır yemektir. Ürün, Horasan alperenlerinden asıl mesleği çobanlık olan Dedebağ ismindeki bir hayırseverin bölgeden geçen kervanlara, yoksul ve kimsesizlere kendi eliyle yapıp ikram etmesiyle başlayan, bölgesinin önemli değerlerinden birisidir. Kendisinin vefatından sonra yakınlarının ve bölge insanının imece usulüyle devam ettirdiği hayır yemeği günümüze kadar ulaşmış ve bölgenin bir adeti haline gelmiştir.

