



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN KEŞKEĞİ (AYDIN)

<https://imamkoy.com/>

Buğday
Kuzu, dana veya tavuk eti
Salça
Tereyağı
Tuz

Temizlenen buğday birgün öncesinden soğuk su ile ıslanır. Ertesi günü kazanda su kaynatılarak ıslanmış olan buğday atılır ve kaynamaya devam edilir. Haşlama işlemi 1 saat veya daha fazla sürer. Bu arada pişirilen buğdayların içine haşlanmış olan tavuk ya da kuzu eti parçalara ayrılarak ilave edilir. Suyunu biraz çektikten sonra sıcak olarak servis edilmek üzere tabaklara konur ve üzerine tereyağında salçanın kızartılmasıyla oluşan sos ilave edilir.