ENGİNARLİ DARTILI KEŞKEK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Enginar için;
Enginar 6 adet
Havuç 1 adet
Soğan 1 adet
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Şeker 1 çay kaşığı
Un 1 çay kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Tavuk Suyu 2 su bardağı
Su 1 su bardağı
Keşkek için;
Köy Tavuğu 1 adet
Buğday 2 su bardağı
Soğan 1 adet, orta boy
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Tavuk Suyu 8 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Dartı sosu için;
Dartı 5 yemek kaşığı
Toz Biber 2 tatlı kaşığı

Buğday akşamdan iyice yıkanır, üzerine kaynar su dökülür sonra 5 dakika kadar kaynatılır ve sabaha kadar bekletilir. Soğan ile havuç hafifçe kavrulur ve unu eklenir, biraz karıştırılarak önceden haşlamış olduğumuz 2 su bardağı tavuk suyu ve 1 bardak su ilave edilir. Kaynayınca enginarlar eklenir ve kısık ateşte 25 dakika kadar pişirilir, çatalla kontrol edilir, piştiğinden emin olunca ocak kapatılır.
Tavuk derin bir tencereye koyulur üzerini geçecek kadar kaynar su eklenir.
Ardından tuz, bütün olarak soğan ve karabiber ilave edilir. Malzemeler 45 dakika kısık ateşte kaynatılarak pişirilir. Pişen tavuk tencereden alınır, derisi çıkartılır ve kemikleri ayrılarak iyice didiklenir.
Bekletilen buğday ocağa alınır. 8 su bardağı sıcak tavuk suyu ve didiklenen tavuk eti, 2 tatlı kaşığı tuz eklenerek arada karıştırılır ve kısık ateşte 70 dakika kadar pişirilir.
Keşkek tahta kaşık ile tel tel olana kadar karıştırılır ve sonra ocaktan alınır. Ayrı bir tavada hazırlanan dartı eritilip toz biber eklenir. Servis tabağına alınan enginar çanağının içine keşkekten koyularak üzerine dartı dökülür.

© lezzetler.com tarif no:138628 • adı:Enginarli Dartılı Keşkek (Kocaeli) • gönderen:Kezban Bacı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:58