KEŞKEK (YÖRÜK)

Nedim Atilla

2 su bardağı göçe (dövme, aşurelik buğday)
Yarım su bardağı nohut
1 kg kemikli parça et (gün görmez dana döşü)
1-2 parça ilikli kemik
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
3 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 adet limon
Kaymak

Ayıklanıp temizlenmiş buğday ve nohut ıslatılır. Ertesi gün parça et, ilikli kemik ve ıslatılan malzeme çömleğe konulup tuz ilave edilerek akşamdan mahalle fırınına konur. Sabah erkenden fırından alınır. Etin kemikleri ayrılır ve etler lif lif olup taneler ezilinceye kadar büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Dövülürken kaymak ilave edilir. Diğer tarafta kızdırılan tereyağına kırmızıbiber ve karabiber eklenerek sos hazırlanır. Servis tabağına alman keşkeğin üzerine, yağını alması için limon sıkılır. Hazırlanan sos, üzerine dökülerek servis edilir.

Not: İç Anadolu ve Ege Bölgesi'nde, genellikle düğünlerde pişirilir. Dana eti yerine tavuk eti ile de yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:116473 • adı:Keşkek (Yörük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:42