GÜVEÇTE KABURGA PASTIRMALI KEŞKEK (ISPARTA)

Anadolujet agazin

2 su bardağı aşurelik buğday (yarma)
300 gram pastırma
2 çorba kaşığı tereyağı

Bir gece önce, iki bardak yarmayı ayıklayıp yıkayıp süzüp üzerine yedi su bardağı su ilave ederek bir taşım kaynatıldıktan sonra ağzı kapatılır. Serin bir yerde sabaha kadar bekletilir. Daha sonra güveç tereyağı ile yağlanır. Pastırmaları sıralayıp yarı sulu keşkeği ve eritilmiş tereyağını tuzunu biberini karıştırıp güvece yayılarak kapağı kapatılır. Köz odun ateşi olan fırında pişirip arzuya göre üzerine servis yaparken kızgın tereyağı gezdirilir.

Not: Halen Isparta ve yöresinde yaz ayları çemen sürülen az etli kaburgalar güneşte iyice kurutulduktan sonra bez torbalara konup kilerlere asılır. Kışın özellikle keşkek pişirilirken kullanılan bu yemeğe halk arasında kaburga pastırma denir.

© lezzetler.com tarif no:70347 • adı:GÜVEÇTE KABURGA PASTIRMALI KEŞKEK (Isparta) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:40