



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HİNDİLİ KEŞKEK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Buğday (kepeği arıtılmış) 2 kilogram
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Hindi 8 kilogram
Tuz 3 yemek kaşığı
Su 6 litre (24 su bardağı)
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Salça 1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber 1 tatlı kaşığı

Keşkeklik buğday güzelce yıkanır. Kazanın içine zeytinyağı koyulur. İçine buğday ve hindi eklenir. Kazan içinde buğday, hindi ve yağ har olmayan ateşte aynı derecede 6-7 saat boyunca kaynatılır. Kazanın içindeki keşkek kaynadıkça üzerine ayrı bir kazanda kaynayan su ilave edilir. Keşkeğin hazır hale geldiği anlaşıldığında keşkek tokmaklarıyla güzelce sıcak su ilave yapılarak dövülür. Keşkek yemeği dövülürken tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır. Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsilerle servis yapılır. Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerinde tereyağı ile kavrulan kırmızıbiberli veya salçalı sos gezdirerek sıcak servis yapılır.

