



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKAF (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Dövmeye 1 2/3 su bardağı

Su 4 1/2 su bardağı

Koyun eti (kemikli) 300 gram

Kuyruk yağı 3 yemek kaşığı

Tuz 2 tatlı kaşığı

Tereyağı (erimiş) 7 yemek kaşığı

Dövmeyi ve kemikli eti yıka. Basınçlı tencereye alta kemikle eti, üstüne de dövmeyi koy.

Tuz ve su ilave et, kapağını kapat, kısık ateşte pişir. Keşkafı yayvan bir tabağa al. Kuyruk yağını ve tereyağını kızart, üzerine gezdir.

Not: Keşkaf düğün yemeklerinden biridir.

