



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKE

hakkarim.net

Malzeme

1.250 gr dövülmüş buğday
5 yemek kaşığı yağ
2 yemek kaşığı salça
2 baş soğan
500 gr kemiksiz et
1 yemek kaşığı yemek tuzu

Yapılışı:

Tavanın içine yağ atılır, ateşe bırakılır, eriyen yağın içine salça atılır ve karıştırılır oda hazır durumuna gelince içine doğranmış soğan atılır ve karıştırılır, daha sonra yağın içine dövülmüş buğday atılır, kaynamaya başlarken öte yanda ufak parçalar halinde ufaltılmış et su ile pişme derecesinin yakın bir duruma getirilir, suyu dökülen et hazırladığımız dövülmüş buğdayın içine atılır, tuzu eklenir ve karıştırılır, kıvamına gelince ateşten alınır ve sıcak servis yapılır.