



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK (AFYONKARAHİSAR)

Yarma buğdaydan (Afyonkarahisar'da göce ya da aşurelik buğday olarak da adlandırılmaktadır) ve genellikle kırmızı et kullanılarak hazırlanmaktadır.

Not: İzmir, Muğla, Aydın gibi Kıyı Ege illerinin bazılarında tavuk eti de kullanıldığı bilinmektedir. Türkiye'de Batı Anadolu, Trakya, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Orta Anadolu başta olmak üzere hemen hemen tüm Anadolu'da çeşitli vesilelerle pişirilen keşkek yemeği, yöresel olarak muhteviyat, pişirim ve sunum teknikleri açısından çeşitlilik arz etmektedir. Anadolu'da pek çok yerde düğün yemeği olarak bilinse de Afyonkarahisar düğünlerinde ikramına rastlanılmamaktadır. Ancak ailelerin bir araya geldiği kahvaltılar ve kurban bayramı kahvaltılarında sunumu görülmektedir. Keşkek törensel bir mahiyet taşıması, etrafında birçok sosyal, kültürel ve sanatsal oluşumun şekillenmesi, bünyesinde ciddi ölçüde dini ritüeli barındırması nedeniyle Türk mutfak kültürü açısından oldukça önemlidir ve özelliklerinden dolayı UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras listesine alınmıştır.
