



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŐKEK (AFYONKARAHİSAR)

Çiğdem Altınöz

1 kg göce (kabuğu soyulmuő ve yıkanmıő buğday)
1 kg kemikli yaėlı et
1 kg lola (but) kemiėi
1 su bardaėı nohut

Keőkeklik buğday kemikler, kemikli et ve nohut ile birlikte yeteri kadar su ilave edilerek toprak çömleğin içine konur. ömlek, akőama kadar ekmek piőiren mahalle fırınına akőam üzeri konur. ömlek, fırında sabaha kadar ağzı kapalı kalır. Sabah fırından alınır. ömleėin içinde kemiklerle, kemikli et çıkartılır, etler kemikten sıyrılır. Etler tekrar çömleğin içine konur, tahta kepçeyle keőkek iyice çevrilerek (dövölerek) karıőtırılır. Servis yapılırken tereyağı ve kırmızı biber ilâve edilir.