



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

2 kg kemikli et (Güngörmez dana döşü)

1 kg göce

1 su bardağı nohut

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Aldığı kadar su

1-2 parça ilikli kemik

İsteğe bağlı olarak, Afyon Kaymağı

Yapılışı:

Bir gece önce nohut ve göce bir kabın içinde ıslatılır. Ertesi gün kemikli et ve ıslatılan malzemeler keşkeklik çömleğin içine konulur. Bir tutam tuz eklenir ve aldığı kadar su ilave edilerek akşam mahalle fırınına konur ve sabaha kadar fırında pişer. Kemiklerinden ayrılan etler lif lif olup taneler ezilinceye kadar tahta kaşıkla dövülür. İsteğe göre içine kaymak atılıp üzerine kızdırılmış tereyağına kırmızı biber ve karabiber eklenerek hazırlanan sos ilave edilir.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020