



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (AFYONKARAHİSAR)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Aşurelik buğday (yarma), nohut ve kuru fasulye bir gece önce ıslatılıp bekletilir. Büyük bir tencere içine gerdan eti veya sırt eti gecedan ıslatılmış gereçlerle haşlanır. Hepsi dağılma noktasında iken tahta kaşıkla ezilerek dövülür. Kolay olması için hanımlar blenderde ezerek hazırladıklarını ifade etmektedirler. Üzerine limon sıkarak sıcakken servisi yapılır. Yanında turşu verilir.