KEŞKEK (AMASYA)

https://yetkingida.com.tr

600 gram Yetkin Aşurelik Buğday (bir gün önceden ıslatılmış)
1500 gram kuzu gerdan eti
70 gram tereyağı
2 adet orta boy kuru soğan
20 gram tuz
2 adet tandır lavaşı
100 gram haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Fazla yağlarını alıp bol suda yıkadığınız kuzu gerdan etini derin bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilavesiyle haşlayın.
Kuru soğanları küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Tereyağını ayrı bir tencerede eritin, kuru soğanları hafif bir renk alana kadar kavurun.
Bir gün önceden ıslatıp fazla suyunu süzdüğünüz buğdayı, soğanları kavurduğunuz tencereye alın. Haşlanmış kuzu gerdan eti ve haşlama suyunu ekleyip kısık ateşte yaklaşık 4 saat pişirin.
Pişirme işleminin sonuna doğru tuz ekleyip karıştırın. Tel tel ayrılan gerdan etini alıp buğdayları tahta bir tokmakla döverek keşkek haline getirin. Tel tel ayrılmış etleri ekleyip macun kıvamına gelene kadar dövme işlemini sürdürün.
Hazırladığınız keşkeği tandır lavaşına sarıp dilimleyin. Tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritip tatlı toz kırmızı biberi yakın.
Servis tabağına aldığınız keşkeğin üzerine kırmızı biberli yağ gezdirip haşlanmış nohut ilavesiyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:133838 • adı:Keşkek (Amasya) • gönderen:müsvette • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:21