



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK (AMASYA)

<https://www.artradyotv.com>

Çemenlenerek kurutulmuş kemik, nohut, yarma az su ilavesiyle; kapağı açılmadan ve karıştırılma dan tandırda iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Yumuşayınca altına kaburga konulmuş bir çömleğe boşaltılır. Yine tandır veya fırında hafif ateşle pelteleşene kadar pişirilir. Yerken üzerine biberli yağ yakılır.

[ML® Keşkek Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.01.2016