



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (AMASYA)

2 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
500 gr iri kuşbaşı doğranmış kemikli et
1 çorba kaşığı çemen
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
Tuz

Nohut ve buğdayı akşamdan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp 10-15 dakika haşlayın. Fırını 120 dereceye ayarlayıp ısıtın. Eti güvece yerleştirin. Nohut ve buğdayı süzüp etin üzerine ekleyin. Çemen, tuz, sıvıyağ ve su ilave edip güveci fırına verin. Etlere yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Güveci fırından çıkarıp etlerin kemiklerini ayırın. Tahta kaşık yardımıyla nohut, buğday et karışımını iyice ezin. Tereyağını küçük bir tavada eritip toz kırmızı biber ekleyin. Kızgın yağı keşkeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

