



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. keşkeklik buğday (kendimelik)
500 gr. koyun eti (kol veya bel bölgesinden-rostoluk ette olabilir)
200 gr. koyun kuyruğu
1 yemek kaşığı suda inceltilmiş çemen
Tuz

Keşkek çömleğine (cab) kendimelik, et, çemen, nohut, kıkırdağı ayrılmış kuyruğun yağı, tuz ve kemikler kırılarak çıkartılan iki iri kemiğin iliği konur üzerine 3 parmak kapatacak kadar su ilave edilerek cabın kapağı kapatılıp fırına verilir. 4-5 saatte fazla harlı olmayan fırında pişirilir. Pişen keşkek üzerinde biriken fazla yağ (bar) bir tavaya alınır salça, sıcak su katılarak sos yapılır. Cabdan tabaklara alınan keşkeğin üzerine arzuya göre bu sos ilave edilerek servis yapılır.

Not: Keşkeğin 4 ana maddesi et, kuyruk, kendimelik ve nohuttur. Cab içerisine salça konmaz. Merzifon yöresinde cabın içerisindeki bütün malzeme dövülerek macun haline getirilip servis yapılır. Amasya usulünde bütün malzemeler keşkek kotarıldığında ayrı ayrı görülür.

