



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞKEK (BANDIRMA BALIKESİR)

Bandırma Onyedil Eylül Üniversitesi

1 kg ayıklanıp yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde ortalarından ayrılana kadar kaynatılır ve bir süzgeç yardımıyla suyu süzülür.

Ardından, can suyu verilerek buğdaylar ezilir.

Ayrı bir tencerede haşlanan etler didiklenerek ezilen buğdayların üzerine serpiştirilir ve et suyu ilave edilerek tahta kepçe ile sakız gibi oluncaya kadar karıştırılır.

Servis tabaklarına alınan keşkek üzerine tereyağı ile kavrulmuş kırmızıbiberli sos gezdirilerek sıcak servis yapılır.

Not: Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yapılan ve düğün yemeği olarak bilinen keşkek, Bandırmalılar arasında da önemini korumaktadır.
