



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (BURDUR)

Malzemeler

Buğday

Su

Tereyağı

Yapılışı:

Keşkeklik buğday hazırlanır. Dibek taşında su ile tavlansak (ıslatılarak) kabuğu soyuluncaya kadar dövölür. Dövme işi bittikten sonra su yardımıyla süzölerek dövölürken karışmış olan taşı kumu temizlenir. Keşkek pişirme işinde kullanılan uzun saplı keşkeklik buğdayı ezecek şekilde hazırlanan kepçeler alınarak keşkek pişirme ustaları gelir. Ateş yakılır, karıştıra karıştıra buğdayları ezerek kazanın dibine yapıştırmadan, yakmadan pişirilir. Kazanın ağızı kapatılarak soğumaya bırakılır.

Sabahleyin su ısıtılır, dinlenmeye bırakılan keşkekten istenilen kıvamı alıncaya kadar keşkek eklenir. Isıtılarak yenilecek kıvama getirilen keşkek servis tabağına konulur, tereyağıdan kavrularak üzerine gezdirilir. Tabakta yağlanmış olan keşkek servise hazırdır.