



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Keşkeklik buğday
Tavuk eti (didilmiş)
Kuru soğan (rendelenmiş)
Kimyon
Biber
Tuz
Sosu için:
Çiçekyağı
Kırmızı toz biber

Keşkeklik buğday yıkanıp bol su ile ocağa konur ve yumuşayınca kadar pişirilir. Buğdaylar yumuşadıktan sonra içine pişirilip didilmiş tavuklar suyu ile birlikte konur. Ayrı bir tavada ince rendelenmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulup kaynayan tencereye dökülür. Kimyon, karabiber ve tuz eklenerek devamlı karıştırılarak pişirilir.

Sosu için: Küçük tavada çiçekyağını kızdırdıktan sonra toz biber ilave edilip arzuya göre keşkek servis yapılırken üzerine dökülür.

Not: Özel gün yemeklerinden olan keşkek düğünlerde, bayramlarda, köy hayırlarında yaygın olarak yapılmaktadır.

