



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

Kepeği arıtılmış buğday  
Zeytinyağı  
Et

Kepeği alınmış buğday güzelce yıkanır. Kalaylı bakır kazanların içine yeteri kadar zeytinyağı konur. Buğday içine dökülür. Buğdayın arasına kuzu veya koyun eti konur.

Önceden meşe odununda yanan kömürün üzerine kazan konur.yalnız kömür fazla alevli olmayacak üzeri küllenmiş olacak. Kazan içinde buğday, et, yağ 6-7 saat aynı derecede kaynatılacak.

Kazanın içinde keşkek kaynadıkça üzerine ayrı bir kazanda kaynayan sudan ilave yapılacaktır. Kazanımıza kesilen hayvanların kemikleri kaynatılarak suyu ilave yapılır. Keşkeğin hazır hale geldiğini anladığımız an ona keşkek tokmaklarıyla güzelce sıcak su ilave yapılarak dövülür.

Günümüzde bu dövme işi traktörün arkasına takılan traktör mikseriyle dövülür. Keşkek yemeği dövülürken aşçı tarafından tuzuna, yağına ve damak tadına bakılır.

Servise hazır hale gelince tabaklarla veya küçük tepsiyle isteyenlere üzerine haşlama et ve kavurma et dökülerek servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024