



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 su bardağı keşkeklik buğday  
500 gr kemikli kırmızı et  
100 gr tereyağı  
Tuz

Keşkek pişirmek için yapılmış özel caba (toprak tencere) kullanılır.

Çabanın içerisine keşkeklik buğday, et, yağ, tuz ve su konur.

Özel keşkek fırınlarında 6-7 saat pişirilir.

Piştikten sonra dövercesine karıştırılarak servise sunulur.