



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.