



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (ÇANKIRI)

Malzemeler:

- 1 kg. kemikli kuzu eti
- 2 su bardağı nohut
- 3 su bardağı dövme
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 tatlı kaşığı tuz

Tarifi:

Nohutu gecedan ıslatın. Sabah 40 dakika haşlasanız yeter.

Dövmeyi ılık suda bekletin.

Etin üzerine 6 bardak su ve tuz ekleyip, 50 dakika kaynatın.

Dövmeyi yıkayıp, üzerini kapatacak kadar su ilave edin. 35 dakika kadar, yani dövme açılana kadar pişirin.

Tereyağını eritin. Dövmeyi süzüp içine atın ve karıştırarak kavurun. Nohutu, eti, tuzu ve 5 bardak et suyunu koyun. Kısık ateşte arada bir karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin.

Kızdırılmış tereyağını üstüne döküp servis yapın.