



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK ÇOBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı barbunya
Yarım su bardağı mısır
2 su bardağı su
Yeteri kadar tuz
Üzeri için:
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber
Karabiber

Aşurelik buğdayı bir gece önceden suda dinlendirin. Buğday, barbunya ve mısırı ayrı haşlayın. Hepsini bir tencereye alıp, su ve tuz ilave edin, karıştırarak 15 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Üzeri için piyazlık doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Pulbiber ve karabiber ekleyip, çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.