



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK ÇORBASI (ANKARA)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı aşurelik buğday (dövme)
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
1 adet kemikli kuzu incik
1 diş sarımsak, yeteri kadar su
4 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane

Buğday, kuru fasulye ve nohudu bir gece öncesinden ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzüp sudan geçirin ve tencereye alın. Kuzu incik ve sarımsak ilave edip, üzerine 4 parmak geçecek kadar su ekleyin. Et ve bakliyatlar yumuşayana kadar (gerekirse sıcak su ekleyerek) pişirin. Tereyağı, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin. Eti kemiğinden ayırıp iri parçalar halinde didikleyin. Bir-iki taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Tereyağını eritip pul biberi yakın. Üzerine gezdirip, nane serpin ve sıcak olarak servis yapın.

