



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEŞKEK (ÇORUM)

Emel Denizel

300 gr dövme buğday
750 gr koyun eti (kemikli)
100 gr nohut
5 bardak su
60 gr tereyağı
Karabiber
Tuz
Kırmızı toz biber

Nohut ve buğdaylar bir gece önceden ıslatılır.

Ertesi gün önce etler haşlanır. Ardından kemikleri ayıklanır ve bir çatal yardımıyla tiftiklenir.

Nohut ve buğdaylar süzülür. Genişçe bir tencerede et ve et suyuyla birleştirilir.

Tuz, karabiber ve tereyağı da ilave edilip buğdaylar lapa gibi olana kadar 1 saatten biraz daha fazla pişirilir.

Buğdaylar pişince keşkek tahta kaşıkla ezilerek karıştırılır.

Keşkek piştikten sonra tabaklara alınarak üzerine tereyağıyla kavrulan tuz ve kırmızıbiber karışımı dökülür. Bu hem görüntü olarak daha renkli bir keşkek sunar hem de tat katar.

Keşkek servis edilirken arzu edilirse haşlanmış nohutla da süslenebilir.

Not: Yavuz Sultan Selim'in 1514 yılında düzenlediği İran Seferi dönüşünde yol üzerinde bulunan köylerden birindeki yaşlı kadının padişah için elindeki malzemelerle yemek yapmasıyla başlar keşkeğin hikâyesi ve bugüne kadar gelir.

