



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (ÇORUM)

500 gr yarma (gendirme)
500 gr koyun eti
2 adet soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
11 su bardağı su

Yarmalar akşamdan ıslatılır. Güveç tencereye (Toprak tencere) 2 kaşık yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Et, biber, salça, tuz 1 su bardağı sıcak su ilave edilerek 15 dakika kaynatılır. Yarma yıkandıktan sonra 10 su bardağı sıcak ile birlikte tencereye ilave edilir.

Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır. Tencerenin kapağı kapatılıp hamurla kapağın etrafı kapatılır. Bir parmak siğacak kadar delik bırakılır, buhar çıkması için kısık ateşte 2 saat pişirilir.

Not: Geleneksel bir çorum yemeğidir. İl merkezinde ve ilçelerde de yapılmaktadır. Genellikle ramazan aylarında sabah erken saatlerde güveç tencerede hazırlanıp fırına verilir. Turşu ve salata ile birlikte servis yapılır.

