



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

500 gr kuşbaşı et  
500 gr dövme  
1 çay bardağı nohut  
1 kuru soğan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Kişniş  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Nohut ve dövme suda ıslanır.

Doğranmış soğan, yağ ve et ile beraber iyice kavrulur.

Nohut ve dövme karışımına kavrulmuş et, 1, 5 lt su, tuz, karabiber, pul biber ilave edilip pişirilir.

Piştirmeye yakın, kişniş ilave edilir ve servis yapılır.

Not: Diyarbakır'da genellikle Ramazan ayında yağılır. İftar ve sahur yemeklerinin vazgeçilmezidir.

