



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (DİYARBAKIR)

Malzemeler

Kalın Bulgur

Taze Kemikli Et

2 Kaşık Domates Salçası

2 Adet soğan

1 Fincan Kuru Nohut

Yapılışı

Bu yemek te tandırda yavaş ateş ile pişirilen bir yemektir(düdüklü tenceredede yapılır evlerde). Tandır yakılır ve iyice kızan tandırın içine; salça, kıyılmış kuru soğan, kemikli et ve nohut bir çömleğe koyarak konulur ve 2 saat kaynatılarak pişirilir. Daha sonra bulgurlar ilave edilerek bir-iki saat daha pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.