



## KEŞKEK (EDREMİT BALIKESİR)

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

3 su bardađı yarma buđday  
300 gram kuşbaşı et  
Biraz tuz  
1 su bardađı nohut  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı pul biber

Buđday ve nohut bir gece önceden ıslatılır, daha sonra ıslanmış olan nohut ve buğday düdüklü tencereye konular, üzerinde et ve tuz dökülür ve üzerine geçecek kadar su eklenir 2 saat pişirilir. Diğer tarafta tereyağı eritilir kızmaya yakın yağa salça ve baharatlar eklenir, pişen keşkek güzelce dövülür bir tabağa konular, üzerine de bu yağ dökülür servis edilir.

