



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı döğme
1/2 kg kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
10 bardak su
Tuz

Bir tencerede kuşbaşı etler iki bardak su ile biraz pişirilir.
Ayrı bir tencerede soğanlar küçük küçük doğranır ve tereyağında kavrulur.
Salçaları eklenerek karıştırılır ve kavrulmaya devam edilir.
Kavrulan salçaya 8 bardak su konur, kaynamaya bırakılır.
Kaynayan suya yıkanmış döğmeler ve bir miktar tuz eklenerek yaklaşık 10 dk pişirilir.
Az pişirilen kuşbaşı etler suyu ile birlikte döğmelerin üzerine eklenir ve karıştırılır.
Kısık ateşte suyu çekilinceye kadar pişirilir.
15-20 dakika demlendirilir ve servis yapılır.

