



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (GENDEME) (ORDU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kg. keşkeklik buğday
1 kilo bütün tavuk
2 su bardağı 500 gr. kuru fasulye
200 gr. tereyağı
Tuz

Keşkeklik buğday akşamdan ayıklanıp, suyu durulanana kadar yıkanır, bu en az 5-6 kez demektir. Sonra su konulup, bir taşım kaynatılır ve ağzı hiç açılmadan sabaha kadar bekletilir. Tereyağ tencereye eritmeden bırakılır, üzerine temizlenmiş tavuk açılarak kapatılır. Sonra şişmiş buğday konulup, üzerini biraz geçecek kadar soğuk su koyup ateşe bırakılır. Kaynamaya başladığı an ateş kısılır. Kısık ateşte hiç karıştırılmadan tavuk üzerine çıkana kadar pişirilene kadar asla karıştırılmaz. Tavuk suyun yüzüne çıkmaya başlayınca ve suyunu çekince kepçe ile tavuğun kemikleri toplanır ve iyice karıştırılarak özleşmesi sağlanır. Daha sonra, tabaklara alınıp üzerine kızdırılmış tereyağ sos dökülüp servis edilir.

