



KEŞKEK (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg aşurelik buğday
1 kg kemiksiz et (isteğe göre tavuk)
3 yemek kaşığı tereyağı
5 lt su
Tuz

Akşamdan ıslatılmış buğdaylar soğuk suyun içine atılır pişmeye bırakılır. Buğdaylar çatlayana kadar pişirilir. Arada dibi tutmasın diye karıştırılır. Tuzu ilave edilirve bir süre daha pişirilir. Diğer yandan haşlanmış etler ufak parçalar halinde didiklenir. Buğdayların çatlayıp yumuşadığından emin olunca didiklenmiş etler ilave edilir. Tahta kaşıkla ezilerek karıştırılır. Altı kapatılır. Tereyağı tavada kızdırılır. Keşkeğin üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.

