



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK KEBABI

1 adet koyun boynu
25 su bardağı su (5 litre)
2 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
2 iri baş ince kıyılmış soğan
1 çay kaşığı kırmızıbiber
300 gram aşurelik buğday

- 1) Koyun boynunun üzerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz.
- 2) Tam kaynayacağı sırada ateşten alıp soğuk su ile yıkayarak bir tencereye koyup üzerine 25 su bardağı suyu ve tuzu ilâve edip 2 saat pişirip bir tabağa çıkarınız.
- 3) Suyunu 3 litre olarak muhafaza ediniz. Akşamdan ıslanmış buğdayı yıkadıktan sonra orta ateşte pişmeye bırakınız.
- 4) Küçük bir tencereye 2 kaşık yağ koyup eritiniz. Soğanları ilâve ederek pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kızartınız.
- 5) Kırmızıbiberini ilâve edip kaynamakta olan buğdayın içine boşaltınız. Buğdayı 2,5 saat pişiriniz.
- 6) Sonra koyun boynunun etlerini kemikten ayırıp kibrit gibi elinizle di-dikleyiniz. Didikledikten sonra buğdayın içine ilâve ediniz.
- 7) Gayet ağır ateşte hafif hafif kaynatarak bir tokmak ile tokmağı yan çevirip hafif hafif vurarak dövüp macun halinde eziniz.
- 8) Bir güvece veya tabaklara bölüştürüp üzerine kızarmış tereyağı gezdirip servis yapınız.

Not: Buğdayı akşamdan bol su ile ıslayınız. Keşkek servis edilirken püreden biraz daha sulu olmalıdır.