



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEŞKEK (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.kemaliye.net>

Yapılışı:

Etin yağlı yeri veya gerdanı pişirilerek didiklenir. Aşlık bir miktar su ile tencereye konur, arzu edilirse açılmaya bırakılır. Ocağı iyice yıkanıp ayıklanmış olarak pişirmeye bırakılır. Kısık ateşte devamlı tahta bir kaşıkla karıştırılarak ve ezilerek karıştırılır. Didiklenmiş eti iyice ezilmiş aşlığa ilave edilir. Tuzu atılır. Ateşi daha da kısarak devamlı karıştırılır ve dövülür. Tel tel oluncaya kadar çarpılır. Piştikten sonra indirilir. Tekrar dövülmeye devam edilir. Sonra tabaklara servis yapılarak üzerine kızdırılmış tereyağı konur. Arzu edilirse bal koyarak da yenilebilir. Düğünlerde üzerine kızartmanın suyu ile ve pilavla birlikte servis yapılır.

[ML® Keşkek Çorbası için tıklayın](#)