



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (KİLİS)

Mehmet Şahiner

Kuzu budu, inciği haşlanır.

Suyuna hır gece önceden ıslatılmış dövme, kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası eklenir.

Ortalama 5 ölçek suya 1 ölçek dövme. Pilav gibi pişirilir.

İnce çekilmiş kuyruk yağı kara ve pul kırmızıbiber, kimyon ile kızdırılır.

Kıkırdaklı olarak pilava dökülür, karıştırılır.

Etler parçalanır, keşkeğin üzerine döşenir.

Not: Kış yemeği olmakla birlikte çok tok tuttuğu için özellikle ramazanın ilk günü için yapılır. Dövme aşısı: Polait bey'ın başı Karapınar köyünde keşkeğe verilen ısıdır, kelle etiyle yapılır. Kelle ağzından ikiye bölünerek haşlanır ve içindeki tüm etler çıkarılır. Pişen dövmeye katılır ve karıştırılır. Suyu eklenip birkaç taşım birlikte pişirilir. Hafifçe suludur.