



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

2 kg yarma (dövme buğday)
250 g kuzu eti veya dana eti
250 g kuru fasulye
250 g nohut
2 yemek kaşığı tuz
200 g ceviz içi
100 g tereyağı
Üzeri için:
100 g tereyağı
20 g kırmızı toz biber

Yarma, kuru fasulye ve nohut iyice yıkanır ve bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün yarmaların suyu süzülüp tekrar yıkandıktan sonra tencereye alınır ve yaklaşık 1 saat haşlanır. Haşlandıktan sonra eti ilave edilir ve et ile birlikte kaynatılır. Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulye ve nohutlar da ilave edilir. Tüm malzemeler birlikte toplamda 2 saat piştikten sonra içerisine tereyağı, tuz ve ceviz içi eklenir. Üzerine tereyağı ve toz biber yakılıp, gezdirilerek servis edilir.

Not: Eskiden ağır ateşte pişirilen bu yemek, günümüzde düdüklü tencerede daha hızlı ve kolay bir şekilde yapılmaktadır. Ayrıca et yerine şeker ilave edilerek tatlı aşure olarak da yapılmaktadır. Eğer şekerli yapılacaksa (aşure olarak) içerisine fındık, fıstık, ceviz, kuru üzüm, kayısı, nar gibi çeşitli kuruyemiş ve meyveler katılmaktadır. Hasandede köyünde halk arasında keşkek olarak nitelendirilen, Muharrem ayında yapılan bu yemek, Bektaşî kültüründe özel gün yemeğidir. Yemek aşure ya da muharrem aşı olarak da adlandırılmaktadır. Doğma büyüme Hasandedeli olan Birten Demirhan (66) keşkeği büyüklerinden öğrendiğini ve eski zamanlardan beri yaptıklarını söylemiştir. "Keşkeği her sene 12 imamlar aşkına yapıyoruz ve buna aşır ayı (aşure dağıtılan ay) diyoruz. Keşkeği etli veya şekerli olarak yaparız. Ama biz etli ve tuzlu yapıp dağıtırız. Muharrem ayının on ikinci gününde mutlaka pişiririz."