



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (KIRŞEHİR)

300 gr dövme (aşurelik buğday)

100 gr nohut

5.5 su bardağı su

750 gr kemikli koyun eti

60 gr margarin

Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

1. Dövme ve nohudu akşamdan 2.5 bardak su ile ıslatın. Eti basınçlı tencereye alın. Nohut ve dövmeyi süzüp sularını ayırın ve malzemeyi tencereye ekleyin. Islatma suyunu 4 su bardağına tamamlayın. Margarinin yarısını su, karabiber ve tuzu ekleyip dövme lapalaşınca kadar 75 dakika pişirin.

2. Etin kemiklerini ayırın ve keşkeği büyük bir tencereye alın. Tahta kaşıkla (ya da tahta tokmakla) ezerek karıştırın. Keşkeği servis tabağına alın. Kırmızı tozbiberi kalan margarinle kızdırıp üzerine gezdirin. Ilık olarak servis yapın.