



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (MANİSA)

Ali Yavuz

2 bardak dövülmüş buğday
250 gr tereyağı
250 gr kırmızı et ya da tavuk eti (tercihe göre)
Su
Tuz
Kırmızı toz biber

Buğdaylar akşamdan ılık suyla ıslatılır.
Sonra tencereye konur, üstüne 1 litre su ilave edip kaynatılır. Su az gelirse sıcak su ilave edilebilir.
Piştiği zaman koyu bir kıvam alması sağlanır.
Piştikten sonra mixer yardımıyla ya da tahta bir kepçeyle iyice dövülür.
Döverken tereyağı kızdırılır ve üzerine eklenir.
Bir miktar yağdan üzerini süslemek için ayrılır, haşlanan etlerin üzerinde kullanılır.
Ayrılan tereyağına toz biber eklenip servis esnasında üzerine gezdirilir.
