



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERZİFON KEŞKEĞİ (AMASYA)

- 1,800 gram aşurelik bütün buğday
- 0,20 gram nohut
- 2,5-3 litre su
- 500 gr. az yağlı-iri kemikli (kaburga kemiği) dana veya kuzu eti
- 2 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı salça

Keşkeğin pişirileceği taş çömlek yıkanıp temizlenir, içine konulacak malzemeler yapışmaması için hafif yağ sürülür.

Aşurelik bütün buğday dış kabuklarından ayrılarak iyice temizlenir. Temizlenen aşurelik bütün buğday bir defa bol su ile yıkanıp süzülür. Ardından 0,20 gr nohut yıkanır ve süzölmeye bırakılır. 500 gr. et yıkanır, damarları ve sinirleri ayıklanır. Malzemeler hazır hale getirilmiştir.

Çömleğimizin içi belirtildiği gibi hafif yağlanır, tabanına önce 0,20 gr nohut üzerine de 1,800 gr aşurelik bütün buğday tamamen eklenir. Çömlek yarıya kadar dolmuştur. Çömleğin içindeki nohut ve aşurelik bütün buğdayın ortası açılır, sinirleri ve damarları alınmış etler yerleştirilip, etrafı çömleğin içinde bulunan aşurelik bütün buğday ve nohut ile kapatılır. Bu işlemde hemen sonra 2.5-3 litre su ilave edilerek en üstüne de 2 yemek kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı tereyağı konularak işlem tamamlanır.

Çömleğin ağzı hava almayacak biçimde folyo ile sıkıca kapatılarak suyun çömleğin tamamına ulaşması için hafifçe sallanır. Suyun az gelmesi durumunda su ilave edilir. Keşkek pişmeye hazır hale geldiğinde alevi sönmüş, köz halindeki taş fırının içine özellikle ekmek çıktıktan sonraki köz durumundaki ateşe akşamdan on iki saatte ağır ağır közlenerek pişmesi için yanlarına destek konularak düşmeyecek biçimde yerleştirilir.

Bu zaman zarfında tüm malzemeler kaynar ve erir. On iki saatin sonun da Keşkek fırından çıkartılarak 10-15 dk dinlenmeye bırakılır. Daha sonra ağzı açılan keşkek soğumadan hemen içinden etin kemikleri çıkartılır. Ardından çömçe (ahşap kaşık) ile bilek gücü yardımıyla çömleğin kenarlarına vura vura iyice çarpılır (dövölür). Bütün malzemeler lapa halini alır. 5-10 dk yeniden dinlendirilir.

Tuzsuz olması halinde bir miktar daha tuz ilave edilir. Bir tarafta tereyağı iyice eritilerek sıvı haline getirilir. Kızaran tereyağının içine salça ilave edilerek hafif ateşte çevrilir. Tereyağı ve salça sıvı halini aldığı anda ocaktan indirilir. Çarpılmış sıcak keşkek tabaklara alınır. Üzerine salçalı tereyağı dökülerek servis yapılır.

