



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERZİFON KEŞKEĞİ (AMASYA)

Dana kaburga 200 gram
İri buğday 500 gram
Nohut 50 gram
Salça 25 gram
Tereyağı 25 gram
Tuz 5 gram
Su 1 litre

Keşkeğin pişirileceği çömlek kap malzemelerin yapışmasını engellemek için hafifçe yağlanır. Dış kabuklarından temizlenen iri buğday ve nohut iyice yıkanıp süzülür. Çömleğin en altına nohut üzerine buğday konulur.

Nohut ve buğdayın ortası açılarak iç kısma et yerleştirilir. Tereyağı, tuz ve su ilave edilir.

Çömleğin tamamına su ulaşması için hafifçe sallanır.

Çömlek hazırlanınca alevi sönmüş köz durumundaki taş fırının içerisine düşmemesi için etrafı desteklenerek konulup yaklaşık on iki saat ağır ağır pişmesi sağlanır.

On iki saat tamamlandığında keşkek çömleği fırından çıkartılarak on dakika dinlendirilir.

Ağız açılan keşkeğin içinden soğutulmadan kemikler alınır.

Ardından çömçe denilen ahşap kaşıkla bilek gücü kullanılarak çömleğin kenarına vura vura iyice çarpılarak bütün malzemeler lapa halini alana kadar dövülür.

Ayrı bir kapta tereyağı eritilerek içerisine salça katılıp hafifçe kavrulur.

Çırpılmış sıcak keşkek servis kaplarına alınıp üstüne tereyağlı salça dökülerek servise hazırlanır.

Not: Merzifon yöresine özgü keşkek genellikle düğünlerde, dini bayramların sabahında ve özel misafirlerin ağırlandığında hazırlanan geleneksel bir yemektir. Taş çömlerinin içerisinde köz halinde yanan taş fırında yaklaşık on iki saat pişirilmesi en belirgin özelliğidir. Çömlek içerisinde çömçe denilen ahşap kaşık ile dövülerek (çarpılarak) bütün ürünler ezilip lapa haline getirilir. Üzerine salçalı tereyağı sosu katılarak sıcak bir şekilde ikram edilir. Merzifon keşkeği, Merzifon Belediyesi tarafından 06.12.2011 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

