



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (MERZİFON AMASYA)

800 gr Aşurelik bütün buğday
1 küçük kase nohut
yarım kilo et(tavuk eti koyarsanız 3 adet but)
sosu için;
tereyağı
salça

Çömleğin en altına eti yerleştirin üzerine yıkanmış olduğunuz nohut, buğdayı ve 1 çorba kaşığı tuzu ekleyin. hazırladığımız malzemenin üzerini 10-15 cm geçecek kadar suyu ekleyin. Çömleği odun fırınına (ekmek fırını) akşamdan koyulur ve sabaha kadar fırında bekletilir. Fırından alınan keşkek büyük tahta kaşık yardımı ile iyice ezilir (tavuk koymuşsanız kemiklerini almayı unutmayın) tabaklara alındıktan sonra üzerine salçalı sos dökülerek servis yapılır. (Aynı şekilde düdüklü tencerede de yapabilirsiniz kısık ateşte 2 saatte pişer)

Not: Bizim oralarda (Merzifon) bayram sabahlarında keşkek yemek adettir. Arife günlerinde her mahallede mutlaka bir kaç evde bulunan odun fırınları yakılır ve mahalle halkı yardımlaşarak önce herkes için ev ekmeği yapılır (bayramda fırınlarda ekmek çıkmaz) daha sonra herkes keşkek çömleğini hazırlar ve sabaha kadar pişmesi için fırına koyup, fırının kapağı kapatılır. Sabah genellikle bayram namazından dönen erkekler tarafından fırından alınarak eve getirilir ve tüm aile hep birlikte yerler.