



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg keşkeklik buğday

1 kg dana, oğlak ya da tavuk eti

Tuz

Su

Sos için:

2-3 yemek kaşığı tereyağı ya da zeytinyağı

1-2 yemek kaşığı toz kırmızı biber

1-2 tatlı kaşığı karabiber

Keşkeklik buğday bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün ocağa alınan bir tencerede kaynayan sıcak suyun içine aktarılır, taneler görünmeyecek şekilde yumuşayana kadar kaynatılır. Keşkek bu şekilde sade piştikten sonra üzerine sos ekleyerek yapılabilmeyle birlikte genelde içine haşlanmış, kemiklerinden sıyrılmış ve elde didilmiş olan etler ilave edilerek yapılır. Haşlanmış buğdaya et ilave edildikten sonra tahta kaşık yardımıyla dövülerek (ki geleneğe buna depme denir) ya da günümüzde mikserle karıştırılarak iyice özleşmesi sağlanır. Akışkan bir kıvama geldiği zaman da keşkek hazır demektir. Farklı bazı uygulamalar, tencerede önce tereyağı ve zeytinyağının kızdırılması sonra suyun ve buğdayın eklenmesi, etlerin de buğday ile birlikte pişirilmesi şeklindedir. Günümüzde hazır alınan keşkeklik buğday, eskiden güç gerektiren bir iş olduğu için erkekler tarafından tokmakla dibekte dövülerek hazırlanır, sonra keşkek tahtası denilen, ucu dikdörtgen ve kalın, sapı uzun bir sopa ile eze eze pişirilmiştir. Keşkek, sıcak ikram edilir. Servis ederken üzerine kızdırılmış tereyağı ile hazırlanan toz kırmızı biberli karışım gezdirilir. Toplu yemeklerde her sofraya verilir.

Not: Keşkek, düğün, sünnet, askere uğurlama, şenlik, cenaze ve mevlit gibi günlerde yapılan bir özel gün yemeğidir. Düğünlerde, aşçıya bahşiş verilmeden keşkek kazanının kapağı bile açılmaz. Yörenin bu vazgeçilmez lezzeti, bazı esnaf lokantalarında haftanın belli günlerinde sunulan yemek seçenekleri arasına da girmiştir.



