



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

3 çorba kaşığı keten tohumu [?]
1 çorba kaşığı acı biber [?]
150 gram tereyağı
[?]2 su bardağı un
[?]1 paket kabartma tozu [?]
1 paket vanilya
1 yumurta [?]
100 gram kaşar peyniri
1 çorba kaşığı acılı hardal [?]
Çörek otu
kekik [?]Tuz

Öncelikle etleri düdüklü tencerede soğan ve karabiberlerle iyice pişirin. Buğdayı akşamdan ıslatın. Daha sonra etleri pişirdiğiniz suyun içine alın. Buğdayların üzerine de kemiklerinden ayırıp etleri tekrar yerleştirin. Üzerini geçecek kadar su döküp pişmeye bırakın. İyice pişen buğdayı tahta kaşıkla döverek macun gibi yapın. İster eti içinde dövün isterseniz de bir kısmını üzerine güzel bir görüntü olsun diye ayırıp öyle dövün. Servis tabağına aktarıp üzerine de tereyağı ve kırmızıbiber yakıp gezdirin. Sıcak olarak ikram edin.

