



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KEŞKEK

İnönü Kaymakamlığı

1000 gr kuzu eti

250 gr yarma

150 gr nohut

Tereyağ

Bir gün önceden nohut ve yarma ıslanır yıkama işlemi yapıldıktan sonra ayrı bir kaptaki nohut 25 dk. Haşlanır ve suyu dökülür. Hazırlanan güvecimize nohut yarma ve kuşbaşı etler boşaltılıp harmanlanır yeteri miktarda tuz ilave edilip üzerine küp küp 5-6 parça tereyağ atılır. Güvece yeterli miktarda su ilave edildikten sonra kapağı kapatılıp 1 saat fırında pişirilip servis edilir.

