KEŞKEK

Bir adet koyun gerdanı
1 kilo aşlık (aşurelik buğday)
1/2 kg Tereyağı
Yeterince tuz

Gerdan önceden iyice haşlanır ve etleri kemiklerinden ayrılarak didilir. İyice ayıklanıp yıkanmış aşlık bir gece önceden bir iki taşım kaynatılarak sarı suyu süzülür ve tekrar su konularak kaynatılır. 30-40 dakika kadar kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılarak sabaha kadar açılması sağlanır. Ertesi gün aşlık yeniden pişirilir, tuzu atılır. Aşlıklar iyice piştikten sonra ayaklanmış gerdan eti ilave edilir. Sık sık tahta bir kaşık veya tetik ile ezilerek macun kıvamına gelene kadar ağır ateşte pişirilir. Kıvamına gelince (etle buğday birbirine iyice yedirilir) tabaklara servis yapılır. Üzerine pirinç pilavı ve tas kebap ulur. Arzu edilirse keşkek sade olarak da yenir. O zaman da tabaklara servis yapıldıktan sonra bir kaşıkla ortası hafifçe çukurlaştırılarak kızgın Tereyağı konulur. Düğünlerin baş yemeğidir.

© lezzetler.com tarif no:112815 • adı:Keşkek • gönderen:mülteci • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:25