



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
1,5 su bardağı (250 gr) buğday
3,5 su bardağı tavuk suyu
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
1 yemek kaşığı (35 gr) Bizim Yağ
2 çay kaşığı pul biber

Buğdayı tencereye alıyoruz ve üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatıyoruz. Ocaktan alıyoruz ve kapağı kapalı bir şekilde 1 gece bekletiyoruz. Ertesi gün buğdayı 5- 10 dakika kadar daha kaynatıyoruz. Buğdayı geniş bir tencereye alıyoruz, birer kepçe tavuk suyu ekleyerek tahta kaşık yardımıyla döverek iyice dağılına kadar pişiriyoruz, Bizim Yağ, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırıyoruz. Bizim Yağ ve pul biberi tavada ısıtarak elde ettiğimiz sosu da üzerine gezdirip servis yapıyoruz.

Not: Keşkeğimizin daha lezzetli olması için pişerken 1 çay kaşığı kimyon ekleyin.
