



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

<https://www.sabah.com.tr>

1,5 su bardağı aşurelik buğday

500 gram kemikli kuzu eti

Yeteri kadar su

Tuz

Üzeri için:

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

Karabiber

Pul biber

Aşurelik buğdayı bir gecedan önce ıslatın ve ertesi gün süzün. Geniş bir tencerenin dibine kemikli kuzu etim yerleştirin ve üzerine buğdayı boşaltın. Üzerine çıkacak kadar su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte buğday ezilecek kıvama gelene kadar [arada bir karıştırıp, suyu azalmışsa sıcak su ekleyin] pişirin. Kemikli eti buğdayın içinden alın ve kemiklerinden ayırın. Buğdayı tahta bir kaşıkla macun kıvamına gelene kadar iyice ezin ve tuzunu ayarladıktan sonra servis tabağına yayıp ortasını açın. Kemiklerden ayırdığınız eti yerleştirin. Üzeri için tereyağını eritin ve salçayı bir kaç kez çevirin. Karabiber ve pul biberi ekledikten sonra keşkeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

