



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

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

500 gram aşurelik buğday
Yeteri kadar su
500 gram kuzu gerdan
2 adet soğan
2 diş sarımsak
200 gram tereyağı
2 adet defne yaprağı
10 dal kekik
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
200 gram tereyağı
5 dal adaçayı
1 tatlı kaşığı pul biber

Aşurelik buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp bir tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su, kuzu gerdan, dörde bölünmüş soğan, sarımsak, 200 gram tereyağı, defne yaprağı, kekik, tuz ve karabiber ekleyin. Kısık ateşte sık sık karıştırarak (gerekirse sıcak su ekleyerek) 3 saat pişirin. Ilındıktan sonra kuzu gerdanların kemiklerini ayırıp, etleri didikleyin ve yeniden yemeğe ekleyin. Üzeri için tereyağını kızdırıp içine yapraklarına ayrılmış adaçayı ve pul biber ekleyin. Adaçayı yaprakları hafifçe kızarıncaya ocaktan alın. Pişen keşkeğin üzerine ekleyerek servis yapın.

