



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KEŞKEK

350 gram et  
2 bardak aşurelik buğday  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
Pul biber  
Tuz

Kuşbaşı doğranmış etleri düdüklüde pişirin. Buğdayı başka bir tencerede haşlayın.

İkisi de pişince etin suyunu da ilave ederek bir tencerede birleştirin.

Tuzunu ekleyip pişmeye bırakın. Sıvı yağda salçaları ve pul biberi kavurup keşkeğe ilave ettikten sonra bir güzel karıştırın. Keşkeğiniz piştiğinde hafif sulu bir kıvamda olmalı.

Üzerini kapatın ve çekmesi için bekleyin. İşte etli keşkeğiniz hazır!

