



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK

200 gr buğday
200 gr dana eti
2 adet soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 litre su
Karabiber
Tuz

Keşkek yapmaya başlamak için öncelikle uygun bir tencerenin içine bir miktar suyu kaynatıp içerisinde 200 gr buğdayı ilave ederek pişmeye bırakın. Soğanların kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Teflon tava içine 3 yemek kaşığı tereyağını koyup eritirken doğradığınız soğanları içine atın ve kavurun. Kavrulmakta olan soğanların içine 200 gr dana etini ilave edip güzelce pişirin. Soğan ve et karışımını pişmiş buğdayların üzerine dökün. Üzerine kalan bir miktar suyu, tuz ve karabiberi ekledikten sonra pişmeye bırakın. Hazırladığınız keşkeği üzerine bir miktar pul biber ilave ekleyerek servis edebilirsiniz.

