



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Fincan
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Tereyağ 1 Çorba Kaşığı
Soğan 2 Adet
Domates Salçası 1 Çay Kaşığı
Buğday 2 Su Bardağı
Kuzu Gerdan 0.5 Kilogram

Buğdayı önceden haşlayın.

Tencereye yemeklik doğranmış soğanı alın ve kavurun, üzerine haşlanmış buğdayı ekleyin.yarım kilo haşlanmış eti didikleyin ve tencereye ilave edin, tahta kaşıkla devamlı dövün, iyice özleşsin.

Tencereye et suyunu ilave edin. devamlı karıştırarak pişirin.

Sosu için tavaya 1 çorba kaşığı tereyağını koyun, üzerine salça, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek sos elde edin.

Servis tabağına keşkeği alın, üzerine sos dökerek servis yapın.

