



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g aşurelik buğday
500 g kuzu gerdan
2 adet tane karabiber
5 adet sarımsak
2 lt su
30 g tuz
300 g tereyağı veya 200 g kuzu kuyruk yağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tarçın

Buğdayı bir gece önceden ıslatın.

Kuzu gerdan, tane karabiber, sarımsak ve suyu bir tencereye koyun. Et yumuşayınca kadar pişirin.

Pişmeye yakın gerdanı et suyundan çıkartın. Kemiklerinden, sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayırın.

Et suyunu tülbentle süzüp içerisine buğdayı ekleyin ve tuzunu katın.

Ayıklamış olduğunuz gerdan etlerini buğdayın üzerine ekleyin.

Önce harlı, sonra kısık ateşte yavaş yavaş pişirmeye başlayın.

Lapa kıvamında olmasına dikkat edin, gerekli görürseniz kaynar et suyu veya su ilâve edin.

Kıvama ulaştığında tahta tokmakla dövmeğe başlayın. Bunu daha pratik bir şekilde mikserinizin hamur yoğurma ucunu kullanarak da yapabilirsiniz.

Dövme işlemi esnasında 100 g tereyağını küp küp kesip yavaş yavaş yedirebilirsiniz. Bir miktar daha ılık et suyu ekleyip kıvamı ve lezzetini kontrol ederek dövme işlemi sonlandırın. Servis tabağına alın.

Kalan tereyağını esmerleşinceye kadar kısık ateşte ısıtıp ocaktan alın.

Kimyon ve tarçın ekleyip bekletmeden keşkeğin üzerine dökerek servis edin.

Not: Kuzu gerdan kullanmamızın amacı kemikli etin daha yoğun lezzet vermesidir. Tereyağı yerine eskiden yapıldığı gibi taze kuyruk yağını kıkırdak gibi minik doğrayıp ateşte yağının yarısı çıkana kadar kavurarak çıkan yağ keşkeğe ekleyebilirsiniz. Tercihe göre keşkeğin üzerine dökmek için erittiğiniz tereyağına kırmızıbiber koyabilir; daha zengin bir lezzet için yağa ceviz de ekleyebilirsiniz. Keşkek, öncelikle düğün yemeğidir. Düğünler dışında, her türlü kutlamada, yağmur duasından asker göndermeye kadar pek çok toplu ortamın yemeği keşpektir. Keşkek, buğday ve etin birlikte adeta hemhal olarak pişmesiyle yapılır. Buğdayın dövülmesinden ayıklanmasına, tokmakla vurularak pişirilmesine kadar her aşamasında toplu bir emeğin ürünüdür. Keşkekte kullanılan etin cinsi bölgesine göre değişir, örneğin Ege'de bazı yerlerde tavukla yapılır. Keşkek yemeği, bütün ritüelleriyle birlikte UNESCO Dünya Somut Olmayan Kültür Mirası listesine alınmıştır.



© lezzetler.com tarif no:172721 • adi:Keşkek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 02:07