



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK

Dana eti (kuşbaşı) 500 gr
Aşurelik buğday 350 gr
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Su 10 bardak
Tuz 2 çay kaşığı
Kırmızı pul biber 1/2 yemek kaşığı
Tatlı kırmızı toz biber 1 çay kaşığı

Buğdayları iyice yıkayarak süzün, daha sonra altta etler olacak şekilde pişirme haznesine etleri, buğdayları, 1 yemek kaşığı tereyağını, tuzu ve suyu ekleyerek kapağı kapatın.

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Basınçlı Pişirme moduna alıp süreyi 75 dakikaya ayarlayın ve başlat butonuna basın.

Sürenin bitiminde buharı boşaltıp kapağını açın. Tahta bir kaşık veya plastik bir patates ezme aleti yardımıyla pişirme haznesi içerisindeki buğday ve etleri dairesel hareketler ile hem ezin hem karıştırın. Bu işleme, karışımın içerisinde sanki kaşar peyniri eritmişsiniz gibi sünen bir görüntü oluşana kadar devam edin.

Keşkek kıvamını aldıktan sonra bir tavada kalan tereyağını eritip kızdırın.

Kuru baharatları ekleyerek iyice karıştırın. Böylece keşkeğin sosunu da hazırlayın.

Çukur bir tabakta istenilen miktarda keşkeğin üzerine hazırladığınız soston gezdirip servis edin.

