



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram buğday
500 gram kuzu eti (tercihen kemikli)
2 litre su
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Buğdayı bir gece önceden suya koyarak bekletin. Ertesi gün, suyu süzüp buğdayı iyice yıkayın. Kuzu etini tencereye koyun ve üzerine su ekleyin. Orta ateşte et yumuşayana kadar pişirin. Pişen eti tencereden çıkarıp küçük parçalara ayırın. Yıkanmış buğdayı etin piştiği suya ekleyin ve kısık ateşte buğday yumuşayana kadar pişirin. Buğday piştikten sonra, etleri buğdayın üzerine ekleyin ve karıştırın. Ayrı bir tavada tereyağını eritip tuz ve karabiber ekleyin. Bu karışımı keşkeğin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Keşkek'i tabaklara servis edin ve üzerine arzuya göre tereyağı gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

