



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK

300 gr keşkeklik buğday
1 boyun gerdanı (veya tavuk)
10 bardak su
3 çorba kaşığı tereyağı
3 baş soğan (istenilirse)
Kimyon
Kırmızıbiber
Tuz

Buğday ayıklanıp yıkanarak aksamdan ıslatılır. Su ilave edilip buğdaylar iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Et içinden alınarak parçalara ayrılıp didiklenir. Kemikler çıkartılır. (Düdüklü tencerede daha kolay pişer) Diğer tarafta soğan ince ince doğranarak yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Biberi eklenip keşkeğin üzerine dökülür. Sıcakken tahta kepçe ile döverek iyice ezilir. Tabaklara alındıktan sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür. Not: Toprak kapta pişirmek, yemeğin daha lezzetli olmasını sağlar.