



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK

750 gr kuzu but (parçalanmış)
100 gr nohut
5,5 su bardağı su
300 gr dövme (aşurelik buğday)
60 Gr Sana Klasik

Dövme ve nohudu akşamdan 2,5 bardak su ile ıslatın.Eti düdüklü tencereye alın.Nohut ve dövmeyi süzüp sularını ayırın ve malzemeyi tencereye ekleyin.İslatma suyunu 4 su bardağına tamamlayın.Margarinin yarısını su, karabiber ve tuzu ekleyip dövme lapalaşınca kadar 75 dakika pişirin.Etin kemiklerini ayırın ve keşkeği büyük bir tencereye alın.Tahta kaşıkla (ya da tahta tokmakla) ezerek karıştırın.Keşkeği servis tabağına alın.Kırmızı toz biberi kalan margarinle kızdırıp üzerine gezdirin.İlık olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024