



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK

1 Paket Sana Klasik
1 Su Bardağı aşurelik buğday
250 gr gerdan eti

Buğdayı 1 gece önceden ıslatin. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumuşayıncaya kadar pisirin. Düdüklü tencereden alın. Başka bir tencereye kemiklerinden ayrılmış etleri koyun. Buğdayları süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardağı et suyu ilave edin. Buğday eriyinceye kadar pisirin. Ocaktan alıp, sıcak haliyle 5 dakika mikserle çarpın. Servis tabagina alın. 2 çorba kasığı tereyagini eritip tuz ve karabiberi ekleyin. Yemeğin üzerinde gezdirin.
