



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK (SAFRANBOLU KARABÜK)

Bayramlarda derin bir tencereye 3- 4 kg erkeç eti aşurelik buğday biraz salça tuz ve karabiber konularak tencere ağzına kadar su ile doldurulur. Önceden ısıtılmış özel keşkek fırınlarına ağzı açık olarak akşamdan konular sabah fırından alınan keşkek eş dost ve akrabaların davet edildiği bayram sofrasında sütle ıslatılıp tekrar pişirilen bişi adı verilen yufka ile ikram edilir.
