



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (SAMSUN)

Turan Kanber

2 su bardağı aşurelik buğday  
4 adet tavuk pirzola  
4 bardak su  
1 yemek kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Buğdaylar bol suda güzelce yıkanır.

Yıkanmış buğdaylar, düdüklü tencereye konur, üstünü kapayacak kadar su ilave edilir. Kapağı örtülmeden kaynatılır.

Kaynamaya başlayınca altı kapatılır ve kapağı örtülüp yarım saat bekletilir. Böylece buğdaylar şişip büyüyecektir.

Yarım saatin sonunda tencerenin kapağı açılır, yıkanan tavuklar buğdayların üstüne kemikleriyle birlikte yerleştirilir.

Tuzu, karabiberi ve suyu ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra altı kısılıp 40 dakika kadar pişirilir.

Pişirdikten sonra kapağı açılır ve tavuklar kemiklerinden ayrılır.

Bir el blendırı yardımıyla buğdaylar ve tavuklar güzelce çekilir. Tamamen homojen bir karışım olmasına özen gösterilir.

Tereyağı, toz kırmızıbiberle birlikte kızdırılır ve sıcak keşkeğin üstünde gezdirilir.

Pul biberle süslenecek servis edilebilir.

