



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSUN KEŞKEĞİ

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

1.5 Kg Keşkeklik Buđday
1 Adet Tavuk Göğsü (Haşlanıp Didiklenmiş)
1 Yemek Kaşığı Tuz
2 Yemek Kaşığı Tereyađ
Haşladığımız Tavuđun Suyu

Keşkeklik buğdayımızı akşamdan kaynatıp altını kapatıyoruz ve sabaha kadar bekletiyoruz. Dödüklü Tencerenin içersine akşamdan ısılatılmış keşkeklik buğdayımızı, didiklenmiş tavuğumuzu, tuzumuzu, tereyağımızı. tavuğu haşlamış olduğumuz suyu ekliyoruz.

Dödüklü tencerenin içersindeki malzemelerin üzerini geçene kadar su ekliyoruz.

Dödüklü tencereyi ocađa alıyoruz.

Kaynamaya başlayınca tencerenin üzerindeki pimi dik konumdan yatay konuma getirip 1 saat daha kaynatıyoruz. Yemeđimiz sunuma hazır. Dilerseniz üzerine eritilmiş tereyağı dököp sunabilirsiniz.

