



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK (TÜRKMEN)

Türkmeneli TV

Malzemeler:

2 bardak haşlanmış nohut

2 bardak aşurelik buğday

tuz

yağ

Hazırlanışı:

Öncelikle akşamdan aşurelik buğdayı ıslatıyoruz daha sonra nohutu haşlıyoruz ve bir süzgece bırakıp soğumasını ve suyunun tam akmasını bekliyoruz. 1 bardak suyu tencerede kaynamaya bırakıyoruz, kaynadığında akşamdan ıslattığımız aşurelik buğdayın suyunu iyice süzüp kaynar suyun içine döküyoruz. Diğer tarafta hazır kaynar su bekletiyoruz çünkü aşurelik pilavın iyi olması için suyunu azar azar ekliyoruz, o bir bardak su azaldıkça yavaş yavaş her seferinde yarım bardak su ekliyoruz, arada bir buğdayı yoklamak şartıyla pirinç pilavı kıvamına gelince suyu kesiyoruz ve kısık ateşte demlenmeye bırakıyoruz. 10 yada 15 dakika daha sonra altını kapatıyoruz ve pilavın hafif soğumasını bekliyoruz, hafif soğuyunca haşlanmış nohodu üzerine döküp tuzunu ekleyip karıştırıyoruz. En sonunda yağını ekliyoruz, yağ çok kızarıncaya üzerine döküp az bekleyip karıştırıyoruz.