



KEŞKEK (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Keşkeklik buğday
Soğan
Kuyruk yağı
Et suyu
Et ya da tavuk
Tuz
Su

Buğdaylar akşamdan bir taşım kaynatılır. Sabah soğan yağda kavrulur, akşamdan kaynatılan keşkekler içine atılır. Üzerine yeteri kadar su ilave edilir. Pişene kadar kaynatılır. Et suyu ilave edilir ve bir müddet daha pişirilir. Sonra tahta kaşıkla ezilir (düğün keşkeği dövülerek yapılır.)istenilen kıvama geldiğinde didilmiş et ilave edilerek tekrar tahta kaşıkla ezilir, demledikten sonra isteğe bağlı olarak ya sade eritilmiş tereyağı ya da kırmızı toz biberle veya salça ilave edilerek servis edilir.

