



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞKEK (UŞAK)

Anadolu'nun çok yerinde yapılır. Yumuşak buğdayın kaynatılırken soğuk su katılıp 7-8 saat dövüle dövüle pişirilmesiştir. İçerisine pişmiş et liflenerek katılır. Katılan etler, yemeğin içinde kaybolur. Düğünlerin temel yemeğidir. Pilavla birlikte sofraya konur. Biraz keşkekten, biraz pilavdan alınarak yenir.
