



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEŞKEK (YALVAÇ ISPARTA)

Yarım kilo keşkeklik
1 su bardağı nohut
2 büyük parça pastırma
1 çay bardağı çiçek yağı
Tuz
1 çay bardağı pilavlık bulgur

Tuzunun çıkması için akşamdan ıslatılan pastırma orta boy çömleğin tabanına yerleştirilip, üzerine ayıklanan keşkeklik buğday, tuz, su ve yağ eklenip, çömlek fırına sürülerek (konarak) bir saat kadar pişirilir. Çömlek içerisindeki keşkeğin tuzu ve suyu kontrol edildikten sonra, lezzetli olması ve hava almaması için çömleğin kapağı kapatılıp kenarları hamurla yapılır. Fırından çıkan kızgın kül içerisinde yedi veya sekiz saat kadar yavaş yavaş pişirilir. Fırından alınan keşkek, pastırmaların ve keşkekliğin birbirine girmesi için kepçe ile karıştırılıp sıcak olarak tabaklar içerisinde servis yapılır.