



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŐKEK (YALVAÇ ISPARTA)

<https://www.yalvac.bel.tr>

2 su bardağı kepeğı alınmış (döğme) buğday

1 ay bardağı nohut

Tuz

250-300 gr pastırma

ömleğın tabanına pastırma konulur.

Bir gün önceden ıslatılmış buğday ve nohut ilave edilir.

Tuz atılır.

ömlek ağzına kadar su ile doldurulur.

Kapağı kapatılır.

Kapak kenarları hamur ile sıvanır (Hava alması engellenir).

Akşam saatlerinde ateş yanmayan sıcak fırına konur.

Sabah erken saatlerde fırından alınır.

Servis yapılır.

