



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEK (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg buğday  
1 bütün tavuk  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1,5 litre su  
Sos için:  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı toz biber

Buğday bir gün önceden yıkanıp soğuk suyla ıslatılır. Islatılan buğdaylar soğuk suyla birlikte tencereye konur. Buğdaylar pişirilir. Pişme esnasında buğday karıştırılmaz. Piştikten sonra tahta kaşık yardımıyla buğdaylar dövülür (ezilir). Tavuk düdüklüde haşlanır. Haşlanan tavuk etleri tiftiklenir. Tavuğun suyuyla birlikte buğdayların içine eklenir. Birlikte bir kez daha ezilir. Özdeşleşene kadar pişirilir. Sıcak servis edilir. Arzu edilirse üzerine sos gezdirilir. Sos için tereyağı kızdırıldıktan sonra ocağın üzerinden alınır, toz biber eklenir.

Not: Bu yemek, yöremizdeki cemiyetlerde (düğün, sünnet, mevlüt gibi) yapılır. Kazanlarda pişer. İmece usulü yapılır. Sırayla buğdaylar dövülür. Yanında turşuyla ve pilavla ikram edilir. Tavuk yerine et tercih edenlerde olmaktadır.

