



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEKLİ KUZU İNCİK

Malzeme:

400 gram kuzu incik
120 gram kuzu gerdan
8 çorba kaşığı buğday
2 çorba kaşığı süt
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı Teremyağ
tuz, tane karabiber

Sarımsaklar ve soğanı ikiye bölün. Kuzu incik, tuz, tane karabiber ve az miktar su ile birlikte 180 derece fırında bir buçuk saat pişirin. Keşkek için, buğdayı 2 gün suda bekletin ve her gün suyunu değiştirin. Hazırlanan buğdayı temiz su ile tencerede kuzu gerdanla beraber kaynatın. Buğdaylar pişince (dağılmaya başlar) bir havanda ezin. İçine süt, tuz, karabiber ve Teremyağ'ı ilave edin. Hazırlanan keşkeğin üzerine kuzu inciği alarak servis yapın.