



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU ETLİ KEŞKEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 su bardağı aşurelik buğday  
9 su bardağı su  
500 gram kemikli ya da kemiksiz kuzu eti  
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tüm malzemeleri düdüklü tencereye alıp pişirmeye başlayın.  
Tencerenin havası çıkınca başlayınca orta ateşte yaklaşık 1 saat 20 dakika pişirin.  
Ardından tencereyi dikkatle açın.  
Eteri kemiklerinden ayırın ve tahta bir kaşıkla eze eze karıştırın.  
Macun kıvamına gelinceye kadar bu işleme devam edin.  
Siz isterseniz blenderle 2-3 dakikada ezabilirsiniz lakin tahta kaşık en doğrusudur.  
Servis esnasında tereyağında toz biber yakıp üzerine gezdirin.

