



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ KEŞKEK

1 kilo kemikli kuzu eti
2 soğan
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 su bardağı aşurelik buğday
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz, karabiber

Öncelikle eti düdüklü tencerede soğan ve karabiberle iyice pişirin. Etin kemiklerini ayıklayın. Akşamdan ıslattığınız buğdayı eti pişirdiğiniz suya katın, üzerine eti koyun, pişmeye bırakın. İyice pişen buğdayı tahta kaşıkla döverek macun gibi yapın. Bu arada isterseniz etin tamamını buğdayla birlikte dövn isterseniz bir kısmını üzerine gezdirmek için ayırıp kalanını dövn. Derince servis tabağına aktarın üzerine tereyağında kırmızıbiber yakıp gezdirin, sıcak sıcak ikram edin.