



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KEŞKEK

Ender Doğan

2 kg kuru soğan  
300 gr keşkelik yada aşurelik buğday  
200 gr tereyağı (soğanı kavurmak için)  
100 gr ayçiçek yağı  
50 gr donuk tereyağı (keşkek piştikten sonra bağlamak için)  
100 gr doğranmış porçini mantarı  
30 gr tuz  
5 gr karabiber  
5 gr toz kimyon  
25 gr toz parmesan

300 gr keşkelik buğdayı bir gece önceden ılık su ile iyice yıkayıp, tencereye alın. Üzerine 2 litre kaynamış suyu, buğdaya ekleyip kapağını kapatırız. 12 saat sonra elde edeceğimiz şişmiş ve hacim kazanmış bir buğday olacaktır. Bir tencereye tereyağı, ayçiçek yağı ilave edilir. Kısık ateşte kuru soğanı ekleyip karamelize olana kadar kavrulur. Doğranmış porçini mantarı eklenerek kavrulmaya devam edilir. Sonra şişmiş ve hacim kazanmış buğdaylar eklenir, elde ettiğimiz et suyunda ekleyerek buğdaylar pişene kadar kısık ateşte pişirilir. Bağlamak için ayırdığımız donuk tereyağı eklenir ve eriyene kadar karıştırılır. Parmesan peynir eklenir eriyene kadar karıştırılır ve tadına bakılarak yeteri kadar tuz karabiber ve toz kimyon konulur. Servis tabağına alınarak servis edilir.

