



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİLİÇ KEŞKEK

1 bütün piliç
1 bütün soğan
2 su bardağı yarma buğday
1 tatlı kaşığı tarçın
Tereyağı

Yarma bir gece evvelden iyice yıkanıp ıslatılır.
Ertesi gün üzerine su ilave edilip iyice pişirilir. Piliç bir bütün soğan ile haşlanır.
Soğan atılıp piliç iyice didiklenip suyu ile beraber kaynayan buğdaya ilave edilir.
Tahta kaşıkla karıştırarak iyice ezilene kadar pişirilir.
İsteğe bağlı tuz , karabiber ile tatlandırılır. Tereyağı kızdırılıp tarçın ilave edilir.
Keşkek tabaklara konup üzerine tarçınlı yağ gezdirilir.
