



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ KEŞKEK

1 su bardağı Aşurelik Buğday
4 adet Piliç Budu
2 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
Pul biber
Kimyon

Buğdayı önceden bir kaç saat ıslatın. Düdüklü tencereye kemikleri ve derisi ayrılmış butlarla buğdayı koyup tuz eklemeyin pişirin.

Tuz buğdayın pişmesini geciktireceği için sonra eklenir. İyice pişince tahta kaşıkla vurarak ya da el blenderi yardımı ile ezin.

Piliçle buğdayın birbiri ile iyice hallolmasını sağlayın. Tuzu ve kimyonu bu aşamada ekleyebilirsiniz. Servis yaparken üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber karışımı gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.06.2024