



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇDEN KEŞKEK

1 kilo kemikli piliç göğsü
2 adet kuru soğan
1.5 su bardağı buğday
1 limonun suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Kırmızı pul biber
Sosu için:
Tereyağı
Kırmızı pul biber

Piliç etini tencereye koyun. Tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, karabiber ve üstünü geçmeyecek kadar su ekleyin. Kaynama başladığında ateşi kısın. Haşlanmaşı için yarım saat yeterli olacaktır. Buğday bir kaseye alın. Bir gece önceden sıcak suda bekletin. Ertesi gün süzün. Bir tencereye alın. Üzerini 2-3 parmak geçecek şekilde sıcak su ekleyin. Orta ateşte pişmeye bırakın. Buharı çıktıktan sonra ateşi kısın. 25 dakika pişirin. Haşlanan piliç göğsünü elle minik parçalara ayırın. Kuru soğanları soyup temizledikten sonra rendeleyin. Haşlanan buğdaya rendelediğiniz kuru soğan, piliç eti, 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ekleyerek ezin ve karıştırın. 1 bardak sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek 15-20 dakika daha pişirin. Buğdaylı piliç etini yeniden tahta kaşık yardımıyla ezin. Elde ettiğiniz keşkeği tencereye alın. 10 dakika daha pişirin. Tabağa alın. Üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber ekleyin. Servis yapın.