



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KEŞKEK

500 gr. piliç kalça
1/2 kg. aşurelik buğday
1 adet soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
125 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Buğdayı gecedan ıslatın. Piliç etini ve soğanı iki tatlı kaşığı tuz ve karabiber konulmuş suda haşlayın. Soğuduktan sonra etleri didin. Piliçleri pişirdiğiniz suya buğdayları ilave edin, ara ara tahta kaşıkla karıştırarak kısık ateşte pişirin. Etleri buğdaya katın. Karışımı bir güvece aktarın. Kapağını kapatıp fırında iki saat pişirin. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızıbiber dökün.