PRATİK KEŞKEK

7 su bardağı tavuk suyu
2 paket Duru Pratik Aşurelik Buğday
400 g haşlanmış kemiksiz but
3 çay kaşığı tuz
Sos için;
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı pul biber

Tavuk suyuna 2 paket Duru Pratik Aşurelik Buğday□ı ekleyin, kaynatın. 400 g haşlanmış tavuğu kaynayan tencereye ekleyin, 40 dakika kaynatın. 3 çay kaşığı tuz ekleyerek, buğdayları döve döve 15 dakika , kıvamına gelene kadar karıştırın. Sos için tereyağı ve pulbiberi karıştırın, servis tabağındaki keşkek üzerine dökün. Sıcak servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:149915 • adı:Pratik Keşkek • gönderen:üzüm gözlü • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:01