



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI KEŞKEK

Anadolujet Magazin

Yarım boy kuzu gerdan
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
1 baş sarımsak
1 adet kereviz kökü (çok küçük)
2 -3 dal taze kekik
1-2 dal taze biberiye
Tane karabiber
Tuz
Zeytinyağı
Safran tanesi
Keşkek için:
Yarım su bardağı yarma buğday
1 bardak su
Pişen kuzu gerdanın suyu

Bütün malzemeleri gelişigüzel doğrayın. İçine biraz zeytinyağı koyup kızdırdığınız geniş bir tencereye doğranmış malzemeleri ve kuzu gerdanı da ekleyin.

Hepsi renk verinceye kadar güzelce soteleyin ve kuzuyu mühürleyin. Fırını 170 dereceye ayarlayın. Tencerede sotelediğiniz sebzelerin ve kuzu gerdanın üzerine tuz ile karabiber serpin, su ekleyin ve kapağını kapatıp tencereyi fırına koyun. Fırında dört saat pişirdikten sonra eti ve suyu ayrı kaplara boşaltın.

Keşkek için bir gün önceden ıslattığınız yarma buğdayları bir bardak su ile birlikte orta boy tencereye alıp kaynamaya bırakın. Su kaynama noktasına gelince altını kısın. Buğday suyunu çekince, yavaş yavaş et suyunu ilave edin. Buğdayı tahta kaşıkla karıştırıp ezin. Kemiğinden sıyırdığınız etin bir kısmını ayırıp kalanını buğdayla karıştırırken safran tanelerini ekleyin.

Ocaktan almadan hemen önce bir tatlı kaşığı tereyağı ilave edip karıştırmaya devam edin. Akıcı bir kıvama getirdiğiniz keşkeği çukur bir tabağa alıp üzerine de kenara ayırdığınız eti serpiştirerek servis edin.

