



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEŞKEK ÇORBASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1.5 su bardağı keşkek
1.5 kg süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Keşkek çorba yapılmadan önce akşamdan yumuşaması ve şişmesi için tencerede kaynatılır. Kaynayan keşkeklik üzerine soğuk su ilave edilir ve sabaha kadar bekletilir. Sabaha kadar, keşkeklik suyu çekerek şişer. Bunun üzerine yeteri kadar karabiber, tuz ve süt ilave edilir ve kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra servis kaplarına konulur. Üzerine tereyağında kızdırılmış salçadan oluşan karışım ilave edilip servis edilir.

