



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIRDA TAVUKLU KEŞKEK (ÇAT ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı
1 kg. den
1 bütün tavuk
300 gr tereyağı
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tuz

İlk olarak fasulye, nohut, den ve bütün tavuk tencerede kaynamış suyun içerisinde atılır. Tavuk iyice piştikten sonra çıkartılır.

Bu şekilde tavuğun yemeğe özünü bırakması sağlanır.

Diğer malzemeler ise birbirleriyle özdeşleşinceye ve suyu iyice çekinceye kadar pişirilmeye devam edilir.

Daha sonra kısık ateşte birkaç dakika daha karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Bu arada ayrı bir tavada tereyağı ve soğan sosu hazırlanır.

Tabağa konan keşkek üzerine gezdirilir.

Yanında haşlanan tavuk ile birlikte servis edilir.

