



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAVUKLU KEŞKEK

2 su bardağı aşurelik buğday  
Yarım tavuk  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı kırmızı biber  
Tuz

Buğday düdüklü tencerede haşlanır.

Soğan yemeklik doğranır, yarım tavukla birlikte yumuşayınca kadar haşlanır. Biraz soğuduktan sonra kemiklerinden ayrılarak didiklenir.

Haşlanmış buğday bir tencereye alınır, üzerine tavuğun haşlama suyundan biraz konur.

Ocak kısık ateşte yakılarak, kaşığın sırtıyla eze eze pişirilir.

Üzerine didiklenmiş tavuk eti eklenir, karıştırarak ve ezerek biraz daha pişirilir, tuzu eklenir.

Tereyağı ayrı bir kaptan eritilir, üzerine kırmızı biber eklenerek karıştırılır.

Tabağa keşkek konur, üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirerek servis yapılır.