



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KEŞKEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg (3 su bardağı) buğday

Yarım kg tavuk

2 litre tavuk suyu (Yetmezse ilave etmek için 1-2 bardak kaynar su)

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Buğday bir gün önce akşamdan ıslatılır.

Tavuğu bir tatlı kaşığı tuz ile birlikte tencereye alıp haşlayalım benimki köy tavuğu olduğundan geç pişeceği için düdüklüde haşladım.

Videoda iki tane tavuk haşladım bir tanesini kullandım bir tanesini başka bir şey yapmak için ayırdım.

Islatılan buğday suyundan süzülüp büyük bir tencereye alınır.

Pişen tavuklar başka bir kaba alınır suyu ise buğdayların üzerine süzerek ilave edilir.

Ocağın orta gözünde orta ateşte kaynana kadar pişmeye bırakalım.

Kaynadığı andan itibaren ocağı en kısığa alalım. Bu ayar da 4 saat boyunca pişecek. Ara sıra karıştırılır. Buğday suyuna kıvam vermeye başlayınca karıştırma işlemi biraz daha sıklıkla yapılır yoksa dibi tutabilir.

3 saat dolduğunda didiklenmiş tavuk eti eklenir. Yine ara sıra sıklıkla karıştırılır. Bu arada suyunu kontrol edin çok katıysa birazcık kaynar su ekleyin.

4 saatin sonunda bir kaşıkla buğdayı alın elinizle ezin eziliyorsa ocaktan alın ezilmiyorsa biraz daha pişirin.

Ocaktan alırken almadık tahta kaşıkla tencerenin kenarına doğru vurarak ezin.

İstedığınız kıvama gelene kadar dövün.

