



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KEŞKEK

1 su bardağı Aşurelik Buğday
4 adet Tavuk Butu
2 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
Pul biber
Kimyon

Buğdayı önceden bir kaç saat ıslatın. Dödüklü tencereye kemikleri ve derisi ayrılmış tavuklarla buğdayı koyup tuz eklemeyin pişirin. Tuz buğdayın pişmesini geciktireceği için sonra eklenir. İyice pişince tahta kaşıkla vurarak ya da el blenderi yardımı ile ezin.

Tavukla buğdayın birbiri ile iyice hallolmasını sağlayın. Tuzu ve kimyonu bu aşamada ekleyebilirsiniz. Servis yaparken üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber karışımı gezdirin.
