



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEŞKEK (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Buğdaylar yıkandıktan sonra düdüklü tencereye alınır ve üzerini aşacak kadar su eklenir, kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra kenara alınır ve yarım saat bekletilir. Şişen buğdayların üzerine tavuklar konur, kapağı kapatılır ve kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirilir. Pişirdikten sonra tavuk eti kemiklerinden ayrılır, didiklenir. Buğday pürüzsüz hale gelene havan ile dövülür. Pürüzsüz hale geldiğinde tavuk eti karıştırılır. Üzerine toz kırmızı biberli kızdırılmış tereyağı dökülür.
