TAVUKLU KEŞKEK (KOCAELİ)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 adet köy Tavuğu (2-2,5 kg ağırlığında)
3 su bardağı (500-550 gr) keşkeklik buğday (aşurelik buğday olarak marketlerde bulunur)
2 su bardağı kuru fasulye (300 gr)
250 gr tereyağı
İsteğe göre 1 çorba kaşığı dartı
İsteğe göre biraz pul biber
İsteğe göre biraz salça
Tuz
Karabiber

Buğday ve kuru fasulye ayrı ayrı yıkanır ve su içinde 3-4 saat beklemeye bırakılır. Temizlenmiş köy tavuğu bütün olarak tencerede 12 bardak su ile 15-20 dakika kaynatılır. Tavuğun kaynatıldığı tencereye buğday ve kuru fasulye sudan süzülerek ilave edilir ve beraberce 25-30 dakika kaynatılır. Bu tencere, kapağı kapatılarak ve bir bezle etrafı sarılarak 6 saat beklemeye bırakılır. Dinlenme süresi sonrasında tencere kısık ateşte iken 1,5 saat boyunca ağaç kepçe ile karıştırılır, karışım ezilerek ve dövülerek tavuğun kemikleri tek tek ayrılır ve atılır. Karışım yavaş yavaş homojen bir muhallebi kıvamına getirilir. 1-5 saat işlem sonrasında 250 gr tereyağının yarısı yemeğin içine eklenir ve karıştırılır. Yemeğimiz servise hazırdır. Kalan tereyağı isteğe göre pulbiber ya da salça ile tavada kızdırılarak keşkeğimiz üzerine eklenerek servis edilir. İzmit bölgesinde yöresel olarak bulunan dartı da tereyağı yerine kızdırılarak keşkeğimizin servisinde kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:116887 • adı:Tavuklu Keşkek (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:23