



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI TARÇINLI KEŞKEK

MALZEMELER:

1,5 su bardağı aşurelik buğday
200 gr. kuzu eti (gerdan bölümünden)
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam tuz
1 adet orta boy kuru soğan

YAPILIŞI:

Aşurelik buğdayı ve kuzu etini ayrı kaplarda haşlayın ve eti ince bir şekilde didikleyin. İnce doğranmış kuru soğanı, buğday, tereyağı ve eti beraber kavurun. Et ve buğday özleşinceye kadar tahta kaşık ile karıştırın. Üzerine tarçın ilave ederek servis yapın.
