



## YALANCI KEŞKEK

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı  
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tereyağı 4 yemek kaşığı 40 gr.  
Un 1 su bardağı 110 gr.  
Dana eti - 500 gr. (Orta yağlı, irice doğranmış, suda iyice haşlanmış)  
Et suyu 3 su bardağı 600 ml (Etin haşlandığı sudan, soğuk)  
Tuz 1,5 tatlı kaşığı 9 gr.

Tencere içersinde tereyağı eritilir, un helva miyanesi gibi pişirilir.  
Et ve et suyu eklenir. Sürekli karıştırılarak ve ezilerek pişirilir.  
Ateşten indirilir ve etler lif lif dağılana, incecik olana kadar dövülür.  
Bir süre daha ocakta pişirilir ve sahanlarda tüketilir.

Not: Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

