



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEŞKEK (HATAY)

<https://www.aksam.com.tr>

Buğdayla nohudun önce harlı daha sonra kısık ateşte belirli bir süre 3-4 saat kadar kaynatılması ve buğdayın nişastasının açığa çıkması ile ateşten alınıyor ve dövülmek sureti tabağa konuluyor. Üzerine Antakya'nın yerel dili ile katık dediğimiz soğan ve baharatlar ekleniyor. Tabağa alınan keşkeğin üzerinde gezdiriliyor ve servis ediliyor.

Not: Keşkek, Türk yemek tarihinin en eski yemeklerinden biridir. Hititler zamanından Milattan Önce 800 yıllarına kadar ulaşan bir tarihe sahip.

