

Amasya Keşkek

Toplam 1805 dk

Hazırlama 600 dk · Pişirme 720 dk

8 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 9/10

Amasya keşkeği, buğday koyun eti, kemik iliği, kuyruk yağı ve nohutla uzun sürede pişiren tescilli yöresel yemektir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Aşurelik buğday
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
- 8 su bardağı Su
- 600 gr Koyun eti
- 100 gr Dana kemik iliği
- 80 gr Koyun kuyruk yağı
- 1 su bardağı Nohut
- 1 tatlı kaşığı Çemen

Yapılış

1. Buğday bir gece suda bekletip süzün.
2. Tavuk butları 35 dakika haşlayıp etlerini didikleyin.
3. Buğday tavuk suyuyla tencereye alıp 70 dakika pişirin.
4. Didiklenmiş tavuğu ekleyip karıştırmak üzere 20 dakika pişirin.
5. Keşkek sakızı var ise tencerenin alt kısmını ayarlayın.
6. Tereyağındaki kırıntıları 1 dakika köpürtüp üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Buğday pişerken sızdıran keşkeğin lifli ve bütünleşik olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı ve kırmızı biber gezdirip sıcak tabaklarda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

