

Çorum Keşkek

Toplam 870 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 197 dk

8 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 9/10

Çorum keşkeği, buğday ve etin uzun süre dövülerek kremamsı kıvamına geldiği tören yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Aşurelik buğday
- 700 gr Dana eti
- 80 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Buğday bir gece suda bekletip süzün.
2. Buğday ve eti tencereye alıp üstünü geçecek kadar su ekleyin.
3. Karşın 3 saat kısık ateşte pişirin.
4. Eti liflerine ayırıp buğdayla 15 dakika dövün.
5. Kıvamı buyusa sıcak suyla açın dibi tutmasını sürekli karıştırın.
6. Tereyağı pul biberle 2 dakika köpürtüp keşkeğin üstüne dökün.
7. Keşkeği 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Buğday tamamen açılmadık dövmeye başlamayın taneler diri kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt