

Kastamonu Ekşili Pancarlı Keşkek

Toplam 149 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 70 dk

4 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 5/10

Kastamonu ekşili pancarlı keşkek, dövme buğday pancar ve limonla pişirerek kışın ve yazın bir sofraya yemeği sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağ Dövme buğday
- 2 adet Pancar
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

- Aşurelik buğdayı kaynatma tencereye alın.
- Buğdayı sıcak suyla 35 dakika pişirin.
- Pancarı ince doğrayıp tencereye ekleyin.
- Pancarları karıştırarak 30 dakika pişirin, buğday tencere dibine tutması için karıştırın.
- Limon suyunu ekleyip 5 dakika dinlendirin.
- Keşkeği servis ederken pancarları sıcaklıktan kaldırmak için buğday dibe yapışmasını önleyin.

PÜF NOKTASI

Pancarları küçük doğramak keşkeğe daha dengeli renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Keşkeği sıcak servis edin, yanında sarımsak ve maydanoz sunun.

Alerjenler

Gluten