

Keşkek

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 120 dk

8 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 16/10

Keşkek, dövme buğday ve etin uzun pişmeyle lif lif birleştiği, Aydın ve çevresinde düğün sofralarının vazgeçilmez tören yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Dövme buğday
- 700 gr Kemikli tavuk eti
- 40 gr Tereyağı
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kırmızı biber

Yapılış

1. Keşkek başlangıç olarak dövme buğday yumuşayana kadar bol suda haşlayın.
2. Tavuğu ayrı tencerede haşlayıp etini didikleyin.
3. Buğday ve eti tuzla birlikte ezerek 20 dakika daha pişirin.
4. Keşkek kabında sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
5. Keşkek piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.

PÜF NOKTASI

Buğday tamamen açılmadıkça eklememek keşkeğin lifli yapısını düzgün kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt