

# Bartın Tavuklu Keşkek

Toplam 160 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Bartın tavuklu keşkek, dövme buğday tavukla uzun süre pişirerek Karadeniz'in iç kesimlerinde düğün ve kalabalık sofralara yakışan tok bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağ dövme buğday
- 4 adet Tavuk but
- 30 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak dövme buğdayı 15 dakika sıcak suda bekletin.
2. Dövme ve tavuğu tencereye alıp su ekleyin.
3. Kabında sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
4. Keşkeği 70 dakika pişirip didiklenmiş tavuk ve tereyağıyla servis edin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.
6. Servisinde koyu pişme suyunu ana malzemenin üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Dövmeyi önceden 1 saat malzemenin keşkeğinin daha kısa sürede kremamsı kıvamına gelmesine yardımcı eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt