

# Bingöl Nohutlu Keşkek

Toplam 585 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 73 dk

5 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 18/10

Bingöl nohutlu Keşkek, buğday ve nohudu uzun pişirerek doğu sofrasınakışa dolgun, sade ve çok doyurucu bir ana yemek getirir.

## Malzemeler

- 1 su bardağ 1Aşurelik buğday
- 1 su bardağ 1Haşlanmş nohut
- 20 gr Tereyađ
- 1 çay kaşđ 1Tuz

## Yapılı

1. Dövm buğdayı gecedan 1 slat 1nohudu haşlanmş olarak hazı edin.
2. Buğday tencereye al 1nüstünü geçecek s 1calsuyla 45 dakika pişirin.
3. Nohut ve tuzu ekleyip 20 dakika daha k 1s 1teşte pişirin.
4. Keşkeği tahta kaş 1kl 8 dakika döverek karđ 1r 1taneler kremams bağlans 1n.
5. Tereyađ 1k 1zd 1üüne gezdiren ve 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Buğday 1nceden 1 slatmakencerede daha h 1zde 1lmas 1ađlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Keşkeđi s 1cakerin, üstüne tereyađ 1gezdiren karabiber serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt