

Sinop Nohutlu Keşkek

Toplam 258 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

8 kişilik

Zor

~450 kcal

Açılış 10/10

Sinop nohutlu keşkek, yarma buğday tavuk, nohut ve tereyağ uzun süre pişirip tok, lifli bir düğün yemeği dokusu verir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yarma buğday
- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 8 su bardağı Su

Yapılış

- Yarma buğday gecedan 1 saat suya bekletin.
- Tavuk butları ve buğday tencereye alın.
- Bol suyla 80 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tavuğu didikleyip nohutla birlikte tencereye katın.
- Keşkeği 30-35 dakika karıştırarak koyulaştırın ve tereyağ ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Buğday gecedan 1 saat bekletilme süresini belirgin kılar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartma tereyağı ve kırmızı biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt