

Tavuklu Keşkek

Toplam 740 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 18/10

Aşurelik buğday ve tavuk butlarının uzun süre birlikte pişirilip tahta kaşıkla ezilmesiyle hazırlanan UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne (2011) giren geleneksel Anadolu tören yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Aşurelik buğday
- 3 adet Tavuk but
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 8 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 adet Soğan (opsiyonel)

Yapılışı

- Aşurelik buğday bir gece (en az 8 saat) suda bekletip süzün.
- Buğday, tavuk butları (opsiyonel doğranmış soğan, tuz ve karabiberi 8 su bardağı suyla geniş tencereye alın; orta ateşte 100-110 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tavukları 10 dakika bekletin; kemikleri ayrı kaseye koyun. Pişirilmiş eti tencereye geri alın.
- Karışımın tahta kaşıkla 10 dakika ezerek kremamsı kıvamına getirin; gerekirse sıcak su ekleyerek inceltin.
- Servis tabağına alın. Küçük tavada eritilmiş tereyağına 10 dakika kızdırin ve üzerine 30 saniye kavurup üzerine gezdirin, sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Buğday bir gece (en az 8 saat) 1 saat pişerken daha kısa sürede açılıp kremamsı olur. Tavuk butları kemikli pişirmek aroma derinliğini artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine eritilmiş tereyağına kızdırılmış toz kırmızı biber gezdirip, yanlarında turşu ile sıcak servis tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

