Üzüm Pekmezli Keşkek

Toplam 78 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 35 dk · 4 kişilik · Kolay · ~232 kcal · Açlık barı 4/10

UNESCO 2011 listesindeki törensel keşkek geleneğinin tatlı yorumu: Manisa bağcılığından gelen üzüm pekmezi, dövme buğday, ceviz ve tarçınla buluşturarak yumuşak bir kâse tatlı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Dövme buğday
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Dövme buğdayı geceden suda ıslatın ve ertesi gün süzün (opsiyonel ama doku için iyi).
2. 5 su bardağı suyu kaynatın, dövme buğdayı ekleyip kısık ateşte 30-35 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Tahta kaşıkla 8 dakika ezerek lapamsı kıvama getirin; gerekirse 0.5 su bardağı sıcak su ekleyin.
4. Ocaktan alıp üzüm pekmezini ekleyin (kaynayan karışıma değil, yanık tadını önlemek için).
5. Cevizi iri kıyıp üzerine tarçın ve cevizle ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocaktan aldıktan sonra eklemek yanık tadını önler. Dövme buğdayı geceden ıslatmak doku için iyidir, opsiyoneldir.

SERVIS ÖNERISI

Ceviz, tarçın ve isteğe göre bir kaşık tereyağıyla ılık servis edin; UNESCO törensel keşkeğin tatlı yorumudur.

Alerjenler

Gluten · Kuruyemiş