

Keşkek - Ege & Anadolu Mutfağı

Süre: 5 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 3-4 saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Süre Notu: 5 saatlik üst süre gecelik buğday ıslatmasını içermez. Ocaktaki 3–4 saat etin ve buğdayın durumuna göre uzayabilir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı aşurelik buğday
- 500 gr kemikli dana veya kuzu eti
- 1 adet büyük soğan (bütün halde)
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Ön Hazırlık:

Keşkek için buğdayı bir gece önceden suda bekletin; ertesi gün süzüp yıkayın. Kemikli eti rahat alacak derin tencere hazırlayın ve uzun pişirme boyunca sıvı seviyesini izleyin.

Servis Önerisi:

Keşkeği sıcak tabaklara alın. Ayrı hazırladığınız biberli tereyağını servis sırasında üzerine gezdirin.

Yapılışı:

1. Buğdayı Hazırlama:

- Buğdayı bir gece önceden ılık suda bekletin .
- Ertesi gün süzüp yıkayın.

2. Keşkeği Pişirme:

Kiraz'ın Mutfağı

- Geniş bir tencereye buğdayı, eti ve bütün soğanı koyun.
- Üzerine listedeki 5 su bardağı sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın .
- Kısık ateşte yaklaşık 3–4 saat pişirin; tencere kurudukça kıvamı koruyacak kadar sıcak su ekleyin.
- Et iyice yumuşadığında tencereden çıkarıp kemiklerinden ayırın ve lif lif didikleyin.

3. Keşkeği Dövme:

- Keşkeğin kıvamı koyulaşınca kemik kalmadığını kontrol ettikten sonra tahta kaşıkla iyice ezerek karıştırın.
- Etleri keşkeğin içine ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

4. Üzeri İçin Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biber ekleyip köpürene kadar karıştırın.

5. Servis:

- Servis tabağına aldığınız keşkeğin üzerine tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Buğday kolayca ezilmeli, et kemikten ayrılacak kadar yumuşamalı. Dövmeden önce bütün kemikleri çıkarın; etli karışımda blender kullanmak yerine tahta kaşıkla ezerek lifleri koruyun.

Kiraz'ın Mutfağı