Keşkek - Ege & Anadolu Mutfağı

Süre: 5 Saat dk

Tarif:

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

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

Yapılışı:

1. Buğdayı Hazırlama:

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

2. Keşkeği Pişirme:

- Geniş bir tencereye **buğdayı, eti ve bütün soğanı** koyun.
- Üzerine **5 su bardağı sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın**.
- Kısık ateşte **3-4 saat boyunca** pişirin.
- Et iyice yumuşadığında tencereden çıkarıp kemiklerinden ayırın ve lif lif didikleyin.

3. Keşkeği Dövme:

- Keşkeğin kıvamı koyulaşınca tahta kaşıkla veya blenderla iyice ezerek karıştırın.
- Etleri keşkeğin içine ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

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.

>> **İpucu:** Geleneksel keşkeği yaparken **tahta kaşıkla uzun süre dövmek** lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı