

# Amasya Keşkek

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 120 dk

8 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 18/10

Amasya keşkeği, buğday tavuk etiyle uzun süre pişirip döverek sakız kıvamına getiren geleneksel düğün yemeğidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Aşurelik buğday
- 5 adet Tavuk but
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı biber
- 8 su bardağı Su

## Yapılış

- Buğday bir gece suda bekletip süzün.
- Tavuk butları 35 dakika haşlayıp etlerini didikleyin.
- Buğday tavuk suyuyla tencereye alıp 70 dakika pişirin.
- Didiklenmiş tavuğu ekleyip karıştırmak üzere 20 dakika pişirin.
- Keşkek sakız kıvamına ulaşmasını ayarlayın.
- Tereyağındaki tuzları 1 dakika köpürtüp üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Buğday pişerken sızdıran keşkeğin lifli ve bütünleşik olması önemlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı kırmızı biber gezdirip sıcak tabaklarda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt