

# Çorum Keşkek

Toplam 210 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~460 kcal

Açılış 9/10

Çorum keşkeği, buğday ve etin uzun süre dövülerek kremamsı kıvamına geldiği tören yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Aşurelik buğday
- 700 gr Dana eti
- 80 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Buğdayı bol suda bir gece önceden ıslatın.
- Buğday ve dana etini tencerede yumuşayana kadar haşlayın.
- Karşınıza tahta kaşıkla ezerek kıvamlandırın.
- Tereyağı pul biberle kısaca süre kızdırın.
- Keşkeğin üstüne biberli yağ gezdirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Buğday tamamen açılmadan dövmeye başlamayın taneler diri kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt