

# Keşkek

Toplam 140 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 120 dk 8 kişilik Orta ~296 kcal Açılış 16/10

Keşkek, dövme buğday ve etin uzun pişmeyle lif lif birleştiği, Aydın çevresinde düğün sofralarının vazgeçilmez tören yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Dövme buğday
- 700 gr Kemikli tavuk eti
- 40 gr Tereyağı
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kırmızı biber

## Yapılış

1. Dövme buğday yumuşayana kadar bol suda haşlayın.
2. Tavuğu ayrı tencerede haşlayıp etini didikleyin.
3. Buğday ve eti tuzla birlikte ezerek 20 dakika daha pişirin.
4. Tereyağı ve kırmızı biberi keşkeğin üstüne dökün.

### PÜF NOKTASI

Buğday tamamen açılmadıkça eklememek keşkeğin lifli yapısını daha düzgün kurar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt