

Bartın Tavuklu Keşkek

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Bartın tavuklu keşkek, dövme buğday tavukla uzun süre pişirerek Karadeniz'in iç kesimlerinde düğün ve kalabalık sofralara yakışan tok bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Dövme buğday
- 4 adet Tavuk but
- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dövmeyi 15 dakika sıcak suda bekletin.
2. Dövme ve tavuğu tencereye alıp su ekleyin.
3. Keşkeği 70 dakika pişirip didiklenmiş tavuk ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Dövmeyi önceden 1 saat mal keşkeğin daha kısa sürede kremamsı kıvamına gelmesine yardımcı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt