

# Sinop Nohutlu Keşkek

Toplam 145 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk 8 kişilik Zor ~450 kcal

Sinop nohutlu keşkek, yarma buğday tavuk, nohut ve tereyağ uzun süre pişirip tok, lifli bir düğün yemeği dokusu verir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yarma buğday
- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 8 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Yarma buğday gecedan 1 saat suya bekletin.
2. Tavuk butları ve buğday tencereye alın.
3. Bol suyla 80 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Tavuğu didikleyip nohutla birlikte tencereye katın.
5. Keşkeği 30-35 dakika karıştırarak koyulaştırın ve tereyağ ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Buğday gecedan 1 saat bekletme süresini belirgin kısaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızgıt tereyağ ve kırmızı biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt