Tavuklu Keşkek

Toplam 150 dk · Hazırlık 30 dk · Pişirme 120 dk · 6 kişilik · Zor · ~480 kcal · Açlık barı 8/10

Buğday ve tavuğun uzun süre pişip ezilmesiyle hazırlanan geleneksel tören yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Aşurelik buğday
- 3 adet Tavuk but
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 8 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber

Yapılışı

1. Buğdayı bir gece ıslatıp süzün.
2. Buğday ve tavukları suyla birlikte 100-110 dakika pişirin.
3. Tavuğu didikleyip tencereye alın, karışımı tahta kaşıkla ezerek 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Buğdayı bir gece ıslatıp pişerken daha kısa sürede açılır ve kremamsı olur.

SERVIS ÖNERISI

Üstüne tereyağlı biber gezdirip yanında turşuyla, sıcak servis tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten · Süt