

Aydin Zeytinli Keşkek

Toplam 50 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 38 dk

4 kişilik

Orta

~232 kcal

Aydin zeytinli keşkek, dövme buğday, yeşil zeytin ve zeytinyağıyla pişirerek Ege'ye özgü hafif ekşili bir keşkek yorumu sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Dövme buğday
- 0.8 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Dövme buğdayı kaynar suyla tencereye alın.
- Buğday iyice yumuşayıp palazmaya başlayana kadar 45-50 dakika pişirin.
- Tahta kaşıkla ezerek keşkeğin kıvamı alın.
- Dilimlenmiş yeşil zeytini, zeytinyağı ve tuzu ekleyip 3 dakika daha karıştırın.
- Koyu kıvamda keşkeği servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini son bölümde eklemek acıyı dengede tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Gluten