

Edremit Keskegi

Malzemeler

750 gr bugday

750 tavuk gogus eti

750 gr dana gerdan

1 su bardagi nohut

1 1/2 su bardagi pirinc

2 yemek kasigi tereyagi

Zeytinyagi

Pul biber

Yapilisi

750 gr aksamdan ıslatilmis bugdaya, 750 gr tavuk eti ve 750 gr dana gerdan eti eklenir. Malzemelerin uzerine cikacak kadar su koyulur ve keskek ozlesene kadar pisirilir. 1 buчук su bardagi pirinc ıslatilir. Pisen keskek; 1 silme tatli kasigi tuz atilip tahta kasik ile dovulur. ıslatilan pirinc suzulur. Suzulen pirinçler 2 yemek kasigi tereyagi ve yarım çay bardagi zeytinyagi ile kavrulur, 3 bardak su dokulup pismeye bırakılır. Keskek servis tabagina koyulur. Ortasi acilir ve haslanmis nohutlar yerlestirilir. Etrafi pilav ile kaplanır. Uzerine tereyagında kızdırılmış pul biber gezdirilir. Edremit Keskegi servise hazirdir.