

Keskek Kebabi

Malzemeler

2 Su Bardagi Keskeklik Bugday

250 Gram Et

Tereyagi

Tuz

Su

Yapilisi

Ilk olarak keskeklik bugdayi bir gece onceden islatin. Tencerenin dibine iri iri dogranmis oldugumuz etleri koyuyoruz ve rengi donene dek pisiriyoruz.Bir gece onceden islamis oldugumuz bugdayin suyunu suzdurek soyle bir temiz sudan geciriyoruz. Bugdayi etlerin uzerine ilave ediyoruz, suyunu tuzunu da ekleyip tencerede 20-30 dakika kadar pisiriyoruz.Su miktarini 1 bardak bugdaya 4 bardak su olarak ayarliyoruz. Keskek pistikten sonra tencerenin havasini cikarip kapagini aciyoruz.Pisen keskegi kasik yada kevgir yardimiyla etlerini parcalayarak karistiriyoruz. Uzerine kizdirilmis tereyagi gezdirdikten sonra sofralari senlendiriyoruz. ellerimize saglik.