

Keskek

Malzemeler

300 gr dovme (asurelik bugday)

100 gr nohut

5.5 su bardagi su

750 gr kemikli koyun eti

60 gr margarin

Tuz, karabiber, kirmizi tozbiber

Yapilisi

Dovme ve nohudu aksamdan 2,5 bardak su ile islatalim. Eti basincili tencereye alip. Nohut ve dovme yi suzup sularini ayirin ve malzemeyi tencereye ekleyelim. Islatma suyunu 4 su bardagina tamamlayalim. Margarinin yarisini su, karabiber ve tuzu ekleyip dovme lapalasincaya kadar 75 dakika pisirelim.

Etin kemiklerini ayirin ve keskegi buyuk bir tencereye alalim. Tahta kasikla (ya da tahta tokmakla) ezerek karistiralim. Keskegi servis tabagina alip. Kirmizi tozbiberi kalan margarinle kizdirip uzerine gezdirelim. Ilik olarak servis yapalim.