

Tavuklu Keskek

Malzemeler

2 su b. iri bugday

4 su b. su

2 yemek k. tereyag

500 gram tavuk gogsu

2-3 yemek k. pul biber

5 su b. su (tavugu haslamak icin)

6 su b. su (bugdayi pisirmek icin)

Yapilisi

Bugdaylari guzelce yikayin ve bir gece onceden oslayin. Tavuklari 5 su bardagi su koyup pisirin. Tavuklari didikleyin. Tavuk suyu normal suyla birlikte toplamda 6 bardak su yapılacak sekilde bir tencereye alinir. Uzerine bugdayi ve etleri ekleyin. Bugdaylar suyunu cekene kadar kisik ateste karistirin. Biraz suyunun olmasina dikkat edin yoksa nisasta orani yuksek oldugundan hemen donacaktır.Sonrasinda dilerseniz tahta kasikla bugdayi ezin ya da blenderdan gecirin.Uzerine tereyaginda pul biberi yakip dokerek servis edin.