

Tokat Keskegi

Malzemeler

1 kilo kemikli dana eti
250 gram tereyagi
100 gram pastirma
1 kase haslanmis nohut
1 kase yarma
4 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi cemen
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

1 kilo kemikli dana eti, 1 kase nohutla haslanarak pisirilir. 1 kase yarma suya koyularak bekletilir. Suyunu ceken ve sisen yarmalar et ve nohuda eklenerek pisirilir. 100 gram pastirma da yemegimize eklenerek guzelce karistirilir. Tencerede pisen malzemelere son olarak, 1'er cay kasigi cemen, kimyon, pul biber ve karabiberle birlikte 250 gram tereyagini katarak yemegimiz suyunu cekene kadar pisirilir. Suyunu iyice ceken Pastirmali Tokat Keskegi son olarak firin kabina aktarilir. Uzeri kizarana kadar firinda pisirilir. Tokat Keskegi sunuma hazirdir.