TAVUKLU KEŞKEK

Malzemeler ; 4 kişi için

1 su bardağı Aşurelik Buğday

4 adet Tavuk Butu

2 yemek kaşığı Tereyağ

tuz ve pul biber, kimyon

Yapılışı:

Buğdayı önceden bir kaç saat ıslatın. Düdüklü tencereye kemikleri ve derisi ayrılmış tavuklarla buğdayı koyup tuz eklemeden pişirin. Tuz buğdayın pişmesini geciktireceği için sonra eklenir. İyice pişince tahta kaşıkla vurarak ya da el blenderi yardımı ile ezin.

Tavukla buğdayın birbiri ile iyice hallolmasını sağlayın. Tuzu ve kimyonu bu aşamada ekleyebilirsiniz. Servis yaparken üzerine eritilmiş tereyağ ve pul biber karışımı gezdirin.

Afiyet olsun......