Amasya keşkeği

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dövme buğday 6¼ su bardağı
500 g	Kuzu kuşbaşı
200 g	Dana kemik iliği
200 g	Kuyruk yağı
100 g	Nohut ½ su bardağı
30 g	Çemen
30 g	Domates salçası 1¾ yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
4 kg	Su 20 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Çömleğe buğdayı, eti, çemeni, nohutu, kuyruk yağını, tuzu, kemik iliğini ve suyu koyun. Kapağını kapatın.
2. Odun ateşiyle ısınan taş fırında en az 12 saat pişirin. Üzerinde yağ birikir.
   12 sa
3. İsterseniz biriken yağı salça ve sıcak suyla karıştırıp sos yapın.
4. Keşkeği çukur bir tabakta servis edin, sosu üzerine dökün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1183 (Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği)
tatname.com/tr/tarif/amasya-keskegi