

Keşkek Yatağında Saray Sarması (4 Kişilik)

MALZEMELER:

400 Gr. Kuzu veya dana but eti	2 Su bardağı buğday
250 Gr. Kıyma	3 su bardağı su
1 adet orta boy soğan	2 su bardağı et suyu
Az tuz ve karabiber tereyağı	2 yemek kaşığı tuz

KEŞKEK

YAPILIŞI:

SARMA: İsteğe göre kuzu veya dana budundan 100' er gr. olacak şekilde döner eti gibi açalım. Şekli düzgün olmaz ise pirzola demiri ile şekil verelim. Kıymamızın içine soğanı ince ince doğrayıp karabiber ve sarımsak ile tatlandıralım. (İsteğe göre kıymaya mısır, yeşil fistik, mantar ilave edebilirsiniz.) Kıymayı 4 eşit parçaya böülüp açılmış etlerin üzerine yatay olarak koyup saralım. Dağılmaması için 2-3 yerine kürden takip teflon tavada yağıda kızartalım. Kızartırken sarmaların sulanmamasına özen gösterelim.

KEŞKEK: Keşkeklik buğdayı akşamdan 3 bardak su ile bir taşım kaynatıp kapağı kapalı şekilde bırakalım. Yemek saatine bir saat kala et suyunu ilave edip püre haline gelene kadar döverek kaynatıp tuzunu, tereyagını ve karabiberi ilave edip kıvama gelince kapatalım.

Hazırlamış olduğumuz keşkekten servis tabağına bir miktar koyup üzerine sarmamızı ekleyelim. Tabağınıza taze nane, fesleğen ve biberiye gibi yeşilliklerle süsleyebiliriz.

SOSU İÇİN:

2 Yemek kaşığı tereyağı
1 Yemek kaşığı domates salçası
1 Yemek kaşığı biber salçası
1 Yemek kaşığı un

1 Adet yeşilbiber
Yarım havuç
2 diş sarımsak
Tuz
1 Litre su

SOS: Bir kapta 2 yemek kaşığı tereyağı ile 1 yemek kaşığı unu kavurup üzerine salçayı ilave edelim. Bir miktar kavurduktan sonra suyunu ilave edip kaynamaya bırakalım. Kaynayınca üzerinden sarmalarla beraber bütün olarak biber, havuç, sarımsaklıları ilave edip kısık ateşe yaklaşık 40 dk. pişirelim.

