# KELEÇOŞ (ERZURUM)

Torbadan çıkarılan kurutlar (kurutulmuş yoğurt) bir tencereye konulur. Üzerine yeterince sıcak su dökülüp, bir müddet sonra kurut çözülmeye ve ayran haline gelmeye başlar. Tepsiye ekmek doğranır, ayran haline gelen kuruta sarımsak katılır ve bu ekmeklerin üzerine dökülür. Tereyağı dökülerek yenir.

© lezzetler.com tarif no:67718 • adı:Keleçoş (Erzurum) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:37