KELEDOŞ (HAKKARİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Dövülmüş buğday
Pancar
Nohut
Fasulye
Yoğurt
Tuz
Patates
Un
Sosu için:
Pul biber
Karabiber
Yağ

Az suda haşlanan patatesin içine önceden haşlanmış olan nohut, dövülmüş buğday ve fasulye eklenir. Yeterince tuz ve un atıldıktan sonra yoğurt ilave edilerek kaynayıncaya kadar karıştırılır. Ocakta olan malzemeler kaynatıldıktan sonra suda yumuşatılmış pancar eklenir ve yemeği karıştırma işlemi sürer. Yemek 20 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.
Sosu için: Bir tencerede yağ eritilir, eritilmiş yağın içine pul biber ve isteğe bağlı olarak az miktarda salça eklenir. Sos istenen kıvama gelince daha önce hazırlanmış olan yemeğin ortasına iki kaşık yağ konularak yemek servise sunulur.

Not: Hakkari yöresinin kadınları ilk baharda kırlara çıkarak pancar toplayıp, kışın kullanmak üzere kurutarak saklarlar. Pancarı kışın pişirdikleri Keledoş gibi yöresel yemeklerin yapımında kullanırlar.
Her yıl yapılan koyun kırpma etkinliklerinde, mevlüt gibi dini törenlerde, düğünlerde, taziyelerde, bayramlarda yapılan yemeklerin başında, doyurucu özelliği ile öne çıkan keledoş yer almaktadır. Bu yönüyle kalabalık ailelerde sık sık yapılan bir yemek olarak ön plana çıkmaktadır. Ayrıca çevre illerden gelen konuklar için yapılması da gelen konuklara saygıyı ifade etmektedir. Restoranlarda da bulabileceğimiz bu özel yemek hakkında internetten de bilgi edinilebilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:105792 • adı:Keledoş (Hakkari) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:28