



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOŞ (BİTLİS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Elegez
Akpancar
Heliz
Kemikli et
Yeşil mercimek
Kurut
Soğan
Salça
Tuz
Biber
Yağ

Bazı köylerde elegez, akpancar ve heliz otları hep beraber, bazı köylerde ise bu otlardan biri kullanılarak yapılır. Ot haşlanır ve suyu elle sıkılarak tamamen çıkarılır. Aynı bir tencerede et haşlanır. Yağ, soğan, salça ile et kavrulur. Yeşil mercimek ayrıca haşlanır etin içine dökülür. Haşlanan pancar veya ot da ilave edilir. Bir su bardağı et suyu da bunlara eklenir. Kurut 1-2 saat önceden suda bekletilir. Yoğurt kıvamına getirilir. Bu tencereye dökülür. Hepsini karıştırılır. Ayrı bir kaptaki soğan, tuz, biber ve yağ kızdırılır. Servis yapılan keledoşun üzerine dökülür. Bir başka yapış şekli ise şöyledir: Malzemesi: Kavurma Yeşil mercimek Kurut Çedene Ceviz Soğan, salça, tuz, biber ve yağ Yapılışı: Çedene kavrulur ve dövülür. Yeşil mercimek haşlanır. Kavurma yağında bol soğan kavurma ile kavrulur. Kurut su ile ezilerek hazırlanır. Servis edileceği zaman tabağın altına tandır ekmeği konur, üstüne soğanlı kavurmaya yağ dökülür, daha sonra çedene ve onun üstüne de haşlanmış mercimek konularak, üzerine kurut dökülür ve servis edilir.

