KELLECOŞ (ELAZIĞ)

https://www.kulturportali.gov.tr

300 gr. az yağlı kuşbaşı doğranmış dana eti veya kavurma
4 adet Elazığ tandır ekmeği ya da kuru yufka
3 adet büyük boy kuru soğan
3 parça kurut (kurutulmuş çökelek)
Yarım tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağı

3 parça kurut yani kurutulmuş çökelek derin bir kapta yaklaşık 1 litre sıcak suda bekletilerek çözülmesi sağlanır. Kurut oldukça sert olduğu için bu işlemi en az birkaç saat önceden yapmak gerekmektedir. Kurut yani çökelek karıştırarak suda iyice çözüldükten sonra ocakta ısıtılır. 300 gr. az yağlı kuşbaşı doğranmış dana eti kendi suyuyla biraz sotelendikten sonra üzerine çok az su eklenerek düdüklü tencerede yaklaşık 40 dakika haşlanır. (Etin iyice yumuşak olması gerekmektedir.) Piyazlık şekilde doğranan 3 adet büyük boy kuru soğan tavada 4 yemek kaşığı tereyağıyla kavrulur. Az Pembeleştikten sonra yarım tatlı kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı domates salçası eklenir. Kavrulan harca haşlanmış olan et ilave edilerek birkaç dakika daha kavurmaya devam edilir. 4 adet Elazığ tandır ekmeği ya da kuru yufka büyük parçalar şeklinde ufalanarak cam tepsiye dizilir. Üzerine ısıtılmış kurut suyu dökülür. (Kurut suyu fazla olursa yufkalar ya da tandır ekmekleri fazla yumuşayacaktır. O nedenle kurut suyunun yufkaların üzerini kapatacak kadar olması gerekmektedir.) Yufkaların yumuşamasını beklemeden üzerine et ve soğanla hazırlanan harç yerleştirilir. Yemeğimiz servise hazırdır.

Not: Bu yemek Kavurmadan yapılır ise daha lezzetli olur.



© lezzetler.com tarif no:116331 • adı:Kellecoş (Elazığ) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:45