



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALASOŞ (GAZİANTEP)

250 gr. yeşil mercimek
200 gr. tereyağı
1/2 kg. kıyma
1 adet soğan (irice)
2 kaşık salça
250 gr. gurut (kurutulmuş ayran süzmesi) veya yoğurt süzmesi

Mercimek, et, soğan, salça ve yağ biraz su konularak, mercimek suyu çekinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan gurut (kurutulmuş ayran süzmesi) veya yoğurt süzmesi sulu bir kıvama gelinceye kadar sıcak suyla ezilerek kaynama noktasına kadar ısıtılır. Kaynamasına özen gösterilir, kaynama olursa çökelek haline gelir ve kullanılmaz. Hazırlanan bu eriyik önceden tabağa doğranan bayat ekmekler üzerine dökülür. Üzerine de bol yağlı mercimek ilave edilerek servise sunulur.