



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KELDOŞ (BİNGÖL)

Un  
Tuz  
Su  
Ayran  
Tereyağı  
Sarımşak

Un, tuz ve su eklenerek oldukça sert bir hamur yoğurular. Yoğurulan hamur fırın tepsisine konular. Hamur sert olduğu için elle bastırılarak yayılır. Hamur hazır duruma geldiğinde ise önceden ısıtılmış olan fırında pişirilir. Pişen ekmeğ soğuduktan sonra fırından alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan ekmeğ ufak ufak doğranır ve servis tabağına alınır. Tereyağı kızdırılır. Doğranan ekmeğın üstüne önce ayran, sonra da tereyağı gezdirilir ve servis yapılır.