



KELDOŞ (BİNGÖL)

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

Un
Tuz
Ilık su
Ayran
Tereyağı.

Mayasız una ılık su katılarak iyice yoğrulur. Yoğrulan hamur orta büyüklükte bir tepsiye konarak el ile tepsinin içinde dağıtılarak düzeltilir. Yanan ocaktaki köz açılır, altındaki kül temizlenir, tepsideki hamur közün içinde açılan yere düzgün konularak üstü sac ile örtülür. Sacın üstüne köz ateş konur, iyice kızartıldıktan sonra ekmek çıkartılarak soğumaya bırakılır. Soğuyan ekmek ufak ufak bir kaba doğranır, daha önce hazırlanan sarımsaklı ayran ve tereyağı üzerine dökülerek servis yapılır.

