



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KELECOŞ ÇORBASI

Tijen Aktay

- 1.5 çay bardağı kuru fasulye
- 1.5 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı yarma
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 300 g kuzu kuşbaşı (minik doğranmış)
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 3.5 su bardağı sıcak su
- 1 adet Maggi et suyu tableti
- ½ kg yoğurt
- ½ yemek kaşığı un
- Tuz
- Karabiber
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Tüm baklagilleri az dişe gelecek şekilde haşlayıp suyunu süzün. Tencereye ayçiçek yağını koyup ısıtın. Yağ ısındıktan sonra üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip soteleyin. Soğan yumuşayınca kuzu kuşbaşı etlerini ilave edip sotelemeye devam edin. Etler pişmeye yakın baklagilleri ekleyip 4-5 dk orta ateşte soteleyin. Bir kaseye 3 su bardağı sıcak suyu ve 1 adet Maggi et suyu tabletini ekleyip tablet eriyinceye kadar karıştırın ve tencereye ekleyin. Aynı bir kasede yoğurdu ve unu ilave edip el blenderi yardımıyla karıştırın. Yoğurda kesilmemesi için kalan ½ su bardağı sıcak suyu ilave edip karıştırın ve azar azar tencereye ekleyin. Kesilmemesi için hızlı bir şekilde karıştırın. Kısık ateşte 5 dk kaynattıktan sonra ocaktan alın. Küçük bir sos tenceresinde tereyağını, ayçiçek yağını ve pul biberini yaklaşık 1 dk. dan az bir zamanda kaynatın. Çorbayı servis kaselerine aktarın. Üzerine tereyağlı ve biberli sostan gezdirip sıcak olarak servise sunun.

Not: Kelecoş Çorbası - Siirt yöresine ait bir çorba tarifi Kuzu etinin kokusu size rahatsız ediyorsa etleri kavururken üzerine birkaç damla limon suyu gezdirebilirsiniz. Çorbanız koyulaşırsa üzerine sıcak su ekleyebilirsiniz.