



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELECOŞ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300 gr kavurma veya kuşbaşı et
2 adet tandır ekmeđi
1/2 lt kurut ayranı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı tereyağı
3 adet büyük boy kuru soğan
Tuz

Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır.

Bir tavada tereyağında soğanlar çok az kavrulur.

Kavrulan soğanların içerisine salçalar eklenir.

Salça kavrulduktan sonra kavurma ve bir miktar tuz ilave edilir.

Bir servis tabağında tandır ekmekleri kuşbaşı boyutunda parçalara bölünür.

Kurut ayranı hafif ısıtılarak tandır ekmeklerinin üzerine dökülür.

Kavurmalı soğanlı harç kurut ayranından hemen sonra tabağa dökülür.

Sıcak olarak servis edilir.

Not: Kurut; çökeleğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir. Kurut ayranı; Elazığ yöresinde, eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Elazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurutun yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltilerek özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kendine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kapta uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurutun uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.

