



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELECOŞ (ERZİNCAN)

<http://www.kamuajans.com>

500 gr dana kuşbaşı
4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
Yufkaları ıslatmak için:
2 su bardağı ayran
3 diş sarımsak
Yufkası için:
2 bardak un
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz

Etleri düdüklü tencerede yarım saat pişirin ve bir tavaya alın.
Biraz kavurduktan sonra piyazlık doğranmış soğanları ekleyin. Birlikte soğanlar iyice ölene kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin.
Yufkası için iki bardak undan bir hamur tutun ve küçük bezeler halinde yuvarlayın.
Yuvarladığınız bezeleri tavanızın boyutuna göre acın ve yağsız tavada kısık ateşte pişirin.
Pişen yufkaları şeritler halinde kesin.
İki bardak ayranın içine sarımsakları rendeleyin ve bu karışımla yufkaları ıslatın.
Etleri yufkaların üzerine koyun.
Eritilmiş tereyağı ve pul biber ile servis edebilirsiniz.