KELECOŞ (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Sütün çok bol olduğu yaz aylarında mayalanan yoğurtlar torbalara doldurularak süzme yoğurt haline getirilir.
Torbalardan çıkarılan süzme yoğurtlar, topaklar haline getirilerek tepsiye dizilir ve kurutulur.
Kurutulan bu yoğurda kurut adı verilir. Kurumuş olan bu yoğurtlar torbalara konarak kışın yenilmek üzere evin kilerinde bir askıya asılır.
Kelecoş yapmak için torbadan çıkarılan kurutlar bir tencereye konulur.
Üzerine ölçüsüne göre sıcak su dökülür. Bir müddet sonra kurut çözülmeye ve ayran haline gelmeye başlar.
Yoğurdun ayran haline getirildiği tepsiye, ekmek doğranır, ardından sarımsaklar ince bir şekilde doğranır ve bu ekmeklerin üzerine dökülür.
Tereyağı dökülerek yenildiği gibi bol soğanlı kıyma veya kavurma eklendiği de olur.

© lezzetler.com tarif no:148205 • adı:Kelecoş (Erzurum) • gönderen:Halfeti'li • indirme tarihi:18.05.2024 - 07:48