



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELECOŞ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Peskutandan yapılan bir yiyecektir. Tencereye üç dört soğan halka halka doğranır kıyma ve sade yağ konur ateşte soğanlar pembeleşince suda özenmiş peskutan katılır. Bazı evler salçada koyar, birlikte pişer. Çorba kıvamındaki bu yiyecek pişince şöyle servis yapılır. Tabaklara kuru ekmekler küçük parçalar halinde doğranıp pişen kelecoş ekmekleri ısıtılacak kadar dökülür. Üzerine dövülmüş ceviz ve sarımsak ekilir.

