



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELECOŞ (ÜZÜMLÜ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr. margarin
5 adet soğan
1,5 kase kavurma
1 yemek kaşığı salça
1 kg. yoğurt
6 adet mayasız hamurdan hazırlanmış sac veya tandır ekmeği

İlk olarak margarin bir tencerede eritilir.
Doğranan soğanlar tencereye atılarak pembeleşene kadar kavrulur.
Salça ve kavurma eklenerek birkaç dk. daha kavrulur.
Daha sonra tencereye 1 litre sıcak su eklenerek suyun yarısı çekinceye kadar pişirilmeye devam edilir.
Sac veya tandır ekmekleri el yardımıyla ufak parçalara ayrılarak servis tabaklarına konur.
Hazırlanmış olan ekmelerin üzerine yoğurt döküldükten sonra kelecoş için hazırlanan malzeme de tabağın üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Sac veya tandır ekmeklerinin hamurlaşmaması için mayasız hamur kullanılır.

