KELECOŞ (VAN)

1,5 çay bardağı nohut
1.5 çay bardağı şeker fasulye
1.5 çay bardağı yeşil mercimek
1.5 çay bardağı dövme buğday
yarım kg yoğurt
1 tane yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
250 gram kuşbaşı kuzu eti
1 tane soğan
3 yemek kaşığı yağ
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Fasulye, nohut ve mercimeği ayrı kaplarda bir gece suda bekletin. Nohut, fasulye ve buğdayı bir miktar su ile aynı tencereye alıp haşlayın. Ayrı bir tencerede yağı ısıtın. Yağ ısındıktan sonra yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip kısık ateşte kavurun. Soğan yumuşayınca kuşbaşı etleri ilave edip kısık ateşte kavurmaya devam edin. Etler pişmeye yakın baklagilleri ekleyip 4-5 dakika orta ateşte pişirin. üzerine 3 su bardağı sıcak su ilave edin. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu geniş bir kapta iyice karıştırın. üzerine 1 su bardağı suyu yavaş yavaş ekleyip, hızlı bir şekilde karıştırın ve azar azar tencereye ekleyin. Kesilmemesi için hızlı bir şekilde karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte 5 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın. Küçük bir sos tenceresinde sana yağı ve kırmızı pul biberi yarım dakika ısıtın. çorbayı servis kaselerine aktarın. üzerine sana yağlı ve biberli sostan gezdirip sıcak servis yapın.

Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020

© lezzetler.com tarif no:125026 • adı:Kelecoş (Van) • gönderen:bakırdan • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:51