



## KELEDOŞ (VAN)

1'er su bardağı nohut, yarma, yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
Yarım kg kuşbaşı et  
1 kase yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
Tuz  
1 çay bardağı sıvıyağ

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleşince et atılır. Suyunu salıp çekince 5 su bardağı kadar sıcak su eklenir ve ardından ayrı ayrı haşlanmış nohut, yarma, yeşil mercimek eklenir. Bir taşım kaynayınca un ve 1 kase suyla çırpılmış yoğurt ilave edilir. Tuz da katıldıktan sonra bir taşım pişirilir.

Not: Yörede kelecoşa akpancar gibi otlar da ilave edilir.



Fotoğraf "katar" tarafından gönderildi. 07.01.2021