



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELECOŞ (VAN)

500 gr Kavurma eti
Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı Döğme
yarım su bardağı yeşil mercimek
İki avuç ak pancar
3 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı kurut
Tuz

Nohut ve döğme bir tencerede haşlanmaya bırakılır. Pişmesine yakın yeşil mercimek konur, hepsi piştikten sonra içine akpancar ve kavurma eti konur. 10-15 dakika kaynatılır. Malzeme iyice pişer, ezilmiş kurut kaynayan tencereye dökülür muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirilir, üzerine margarin konulur bu yağ yemeğin sıcaklığı ile erir daha sonra servis yapılır.

Not: Van'ın en meşhur yemeklerinden biri olan Keledoş, döğülmüş buğdayla yapılır. Baharat ağırlıklı ister acılı ister acısız yenilen buz gibi ayranın yanında muhteşem yemek olan keledoş Van halkının vazgeçilmez yemeklerindendir.