



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEDOŞ (AĞRI)

1 kilo kemikli et
4 adet kurut peyniri
1 adet soğan
3 adet patates
1.5 su bardağı yeşil mercimek
Keledoş otu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Öncelikle akşamdan kurut peynirlerini suya koyup sabaha kadar yumuşamaları için bekletin. Ertesi gün keledoş otunu, kırmızı etimizi ve yeşil mercimeği ayrı ayrı haşlayın. Kurut peynirlerini suda yumuşadığı için iyice ezelim ve kurutların suya karışmasını sağlayın. Üzerine üç kaşık un ekleyip elinizle kurutlara suda bastırarak iyice yoğurun ve suyun rengi beyazlaşınca süzgeç yardımıyla temiz bir sürahiye aktarın ve tekrar kurutların üzerine ılık su ekleyip üç kaşık un ile karıştırıp rengi beyazlaşınca süzerek sürahiye ilave edin. Bu işleme yaklaşık 3.5 litre kurut suyu elde edene kadar devam edin. Sonra haşlanan otların siyahlığı ve acı tatları gidene kadar süzgeçte iyice yıkayın ve iyice sıkıp derin bir tencereye koyun. Üzerine süzdüğünüz yeşil mercimeği ve küp küp doğradığınız soğan ve patatesleri koyun, tuzu ve yarım çay bardağı sıvı yağı da ekleyip üzerini geçmeyecek kadar su ekleyin ve arada karıştırarak pişirin. Patatesler pişince üzerine sürekli karıştırarak yavaş yavaş kurut suyunu ilave edin. Haşlanan etleri de koyup 10-15 dakika daha karıştırıp altını kapatın.

