



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOŞ (HAKKARİ)

Ömür Akkor

Nohut, fasulye ve buğday beraberce haşlanıyor, daha sonra patates, sarımsak, yoğurt ve çavşınk (mavi göz otu) ile beraber pişiriliyor. Yalnız, otu yemeğe katmadan haşlayıp süzüyoruz.

Not: Van mutfağında da tarifi olan keledoş, Van'da keşle, Hakkâri'de yoğurtla pişiriliyor.
