



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOŞ (HAKKARI)

hakkarim.net

Malzeme

4 tane tandır ekmeđi

250 gram ceviz içi

Sosu için;

500 gram yođurt

5-6 sarımsak

3 yemek kaşığı yağ

1 yemek kaşığı salça

3 çay kaşığı biber.

Yapılışı:

Tandır ekmeği ufak parçalar halinde parçalanır ve bir tepsinin içine çok ince olmak şartı ile serilir,serilen ekmeğin üzerine yoğrulmuş ceviz içi bir avuç kadar serpilir ,onun üzerine bir daha ekmeğ serpilir ve bu işlem üç veya dört defa tekrarlanır.

Sosu da bu arada hazırlanır ,hazırlanışı ;yoğurdun içine iki veya üç su bardağı su dökülür ve karıştırılır ayran haline gelince içine tuz ve ezilmiş sarımsak atılır ve ateşe bırakılır.

Ilık durumundayken indirilir, bu arada tavanın içine yağ konur ateşe bırakılır eriyince içine salça ve biber atılır ve karıştırılır ,kıvamına gelince ateşten indirilir, hazır halde bekleyen ayranın içine dökülür ve iyice karıştırılır. Sosun ılık olmasına dikkat edilmelidir, sos ılık halde iken hazırlanmış olduğumuz ekmeğin üzerine yavaşça dökülür 5-10 dk. Beklemeye bıraktıktan sonra servise sunulur.