



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEDOŞ (MUŞ)

Gevri Çelik

500 gr kuzu eti
Heliz otu veya sipidak (ak pancar) otu
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivribiber
1 çorba kaşığı domates salçası
Tereyağı
Üzeri için:
Kurut ve az su
2 kaşık tereyağı
Pul biber

Heliz otu ve mercimek ayrı ayrı yumuşayınca kadar haşlanır.

Heliz otu haşlandıktan sonra ince ince doğranır.

Ayrı bir tencereye ince doğranmış soğan, domates ve sivribiber eklenir, malzemeler tereyağında kavrulur. Ardından salça ve kuzu eti de eklenir, kavrulur. Kavrulmuş malzemelere su eklenir, et yumuşayınca kadar kaynatılır.

Et piştikten sonra tencereye heliz otu ve mercimek eklenir. Kısık ateşte 2 taşım kaynatılır, altı kapatılır.

Yemek hazırlandıktan sonra sosuna geçilir.

Rendelenen kuruta az su eklenerek açılır.

Tereyağı ve pul biber kavrulur.

Yemek tabağa alınır, üzerine suda çözülen kurut ve pul biberli tereyağı dökülür.

Not: Van yöresi geniş bir coğrafyayı kapsamakta ve her şehrin kendine has bir keledoş tarifi bulunmaktadır.

Benim paylaştığım tarif Muş'ta yaşayan annemin tarifi. Keledoş yemeğinin yapılması için bahar aylarında hazırlık yapmak gerekir. Heliz otu ve sipidak otu bölgede baharın gelmesiyle beraber dağların yüksek bölgelerinde elle toplanan otlardır. Annemin anlattığına göre, mayıs ayının ortası itibarıyla köydeki gençler hep beraber heliz otunu toplamaya giderlermiş. Heliz otu toplandıktan sonra haşlanır ve ardından kurutulmuş serinde muhafaza edilir.

Sipidak otu ise toplandıktan sonra örülerek güneşte kurutulur. Yemeğin içerisinde bazı bölgeler sipidak kullanırken bazılarında heliz kullanır. Burada önemli olan hangi otu kullanırsak kullanalım mutlaka kurutulmuş olması gerektiğidir. Kurut ise diğer önemli malzemelerden biri. Kurut haziran ayında, kestirilmiş yağsız süt veya ayranın bez torbalardan süzülükten sonra küçük topçuklar halinde güneşte kurutulmasıyla hazırlanır. Bereketin bol olduğu bahar ve yaz aylarında ahazırlıkları yapılan keledoş, en çok kış aylarında kalabalık sofralarda yer bulur.



© lezzetler.com tarif no:178365 • adı:Keledoş (Muş) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 20:49