



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALEDOŞ

- 1 su bardađ bulgur
- 1 su bardađ nohut
- 1 kilogram sođan
- 100 gram Kıyma
- 1 tutam Tuz, Karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam Nane
- 4 su bardađı et suyu

İlk olarak soğan güzelce doğranır ve margarinde kavrulur. Haşlanmış olan nohut et suyu eklenir. Kaynamaya bırakılır. Kıyma tuz, karabiber ile beraber güzelce yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Tencereye eklenir. Bulgur katılır. 15 dakika kaynadıktan sonra ise ocaktan alınır. İnce kıyılmış olan taze soğanla beraber yoğurtda ilave edilir. Üzerine kızdırılmış naneli yağ gezdirilir.

