



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEDOŞ

Kavurma eti
Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı dövme buğday
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 avuç ak pancar
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı kurut

Nohut ve dövme yi bir tencerede haşlanmaya bırakın. Pişmesine yakın yeşil mercimeği ilave edin, hepsi piştikten sonra içine ak pancar ve kavurma etini ekleyin. 10-15 dakika kaynatın. Malzeme iyice pişince ezilmiş kurutu kaynayan tencereye ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine tereyağı koyun. Yağ, yemeğin sıcaklığı ile eridikten sonra servis yapın.