



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEDOŞ (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Malzemesi:

Kurut ayrıanı

Soğan

Kavurma

Yağ

Tandır ekmeđi veya yufka ekmeđi.

Yapılışı:

Soğan halka şeklinde doğranır, kavurma, yağ ve salça ile kavrulur. Üzerine yavaş yavaş kurut ayrıanı dökölerek kaynayıncaya kadar karıştırılır. 20 dakika pişirilmeye bırakılır. Bir sahan içine ekmeği veya pişmiş yufka ekmeği (yörede fetir ekmeği de denir) doğranır. Küçük parçalar halinde doğranmış ekmeğin üzerine dökölür. Sabah kahvaltısında yenir.