



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELEDOŞ (VAN)

THY Skylife

500 gr kuşbaşı et  
1 kuru soğan  
1 su bardağı den  
1 su bardağı nohut  
1 su bardağı yeşil mercimek  
2 su bardağı çökelek  
150 gr tereyağı  
1 tutam ak pancar  
1 tutam heliz otu  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Pul biber

Gecedan ıslattığınız nohutları den ve yeşil mercimekle birlikte haşlayın. Soğanı tereyağı ile kavurun. Eteri birkaç dakika pişirdikten sonra soğana ekleyin. Nohudu, mercimeği, deni, heliz otunu ve pancarı ilave edin. Malzemelerin üzerine çıkacak kadar sıcak su koyarak yarım saat pişirin. Çökeleği ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. Üzerine sarımsak, kızdırılmış tereyağı ve pul biber koyarak servis edin.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020