



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOÅŒ (VAN)

THY Skylife

500 gr kuÅŒbaÅŒ et
1 kuru soÅŒan
1 su bardaÅŒ den
1 su bardaÅŒ nohut
1 su bardaÅŒ yeÅŒil mercimek
2 su bardaÅŒ ÅŒkele
150 gr tereyaÅŒ
1 tutam ak pancar
1 tutam heliz otu
2 diÅŒ sarÅŒmsak
Tuz
Pul biber

Geceden ÅŒslattÅŒnÅŒz nohutlarÅŒ den ve yeÅŒil mercimekle birlikte haÅŒlayÅŒn. SoÅŒanÅŒ tereyaÅŒ ile kavurun. Etleri birkaÅŒ dakika piÅŒirdikten sonra soÅŒana ekleyin. Nohudu, mercimeÅŒi, deni, heliz otunu ve pancarÅŒ ilave edin. Malzemelerin Å¼zerine ÅŒkacak kadar sÅŒcak su koyarak yarÅŒm saat piÅŒirin. ÅŒkeleÅŒi ekleyip birkaÅŒ dakika daha kaynatÅŒn. Åœzerine sarÅŒmsak, kÅŒzdzÅŒlmÅŒ tereyaÅŒ ve pul biber koyarak servis edin.



FotoÅŒraf "sevda abla" tarafÅŒndan gÅŒnderildi. 22.09.2020