



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOŞ (VAN)

200-250 gram kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 orta boy kuru soğan
2 su bardağı süzme yoğurt
3 yemek kaşığı tereyağı
1 demet pazı
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber

Yeşil mercimek ile buğdayı bir tencerede haşlayın.
Kuru soğanı yemeklik doğrayıp tereyağı ile tencerede kavurun.
Soğanlar kavrulunca içine eti ekleyin ve 10 dakika daha kavurun.
Ardından içine haşlanmış mercimek, buğday, nohut ve pazıları ekleyin.
Tuz, karabiber ve üzerini geçecek kadar suyla 40 dakika kadar pişirin.
Yemeği tencereden aldıktan sonra içine süzme yoğurt ile sarımsak ekleyip iyice karıştırın.
Son olarak pul biberi yağda kızdırıp yemeğin üzerine gezdirin. Keledoş hazır!

Not: Keledoş, Van mutfağına ait nefis bir yöresel lezzet. Geçmiş 1800 yıl öncesine dayanan coğrafi işaret tescillidir.

