



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEDOŞ (VAN)

Simanperi Kuşçu

250 gr kuşbaşı et (dana veya kuzu eti)
1 su bardağı buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
2 avuç pazı otu (heliz otu veya ak pancar)
2 su bardağı çökelek (yoğurt kıvamında olanı)
1 orta boy soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber

Yeşil mercimek ile buğday bir tencerede haşlanır.

Diğer yanda soğan, tereyağı ile kavrulur. Kırmızı et de eklenerek kavrulmaya devam edilir, 10 dakika çevrilir.

Yeşil mercimek, buğday, nohut ve ince doğranmış pazı otu ile tuz ve karabiber eklenir, üzerini kapatacak kadar su ilave edilir, 40 dakika düdüklü tencerede pişirilir.

Piştikten sonra ocaktan alınır, içine çökelek ve sarımsak eklenir, iyice karıştırılır.

Yemeğin üzerine yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir, servis edilir.

Not: Van'da kışlar uzun sürdüğü için herkesin bir kileri vardır. Kışlık erzaklar sonbahardan alınıp kilerlere doldurulur. Van'ın bir köyünde Adnan adında biri yaşarmış. Adnan evliymiş. Adnan'ın eşi, kocasına Edoş diye hitap edermiş; kışın son zamanlarında bir gün yemek yapmak için kilere gitmiş, bakmış ki erzak çok az; mercimek ve nohut bir avuç, buğday iki avuç ve kavurma az. Kocasını kızmasın diye yazdan dağlardan toplayıp kuruttuğu otlarla birlikte elde ne varsa tencereye atmış. Bakmış yemeğin rengi de yeşillenmiş, yazdan kuruttuğu süzme yoğurttan da içine atmış, yemeğin rengi düzelmiş ve kocasına sunmuş. Kocasını bu ne diye sorduğunda ise o da seni sevdiğimden sana keledoş yaptım demiş.