



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEDOŞ (VAN)

Van Vakfı

Kavurma eti

Yarım su bardağı nohut

1 su bardağı den(Döğme)

yarım su bardağı yeşil mercimek

İki avuç ak pancar

3 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı kurut

Nohut ve döğme bir tencerede haşlanmaya bırakılır. Pişmesine yakın yeşil mercimek konur, hepsi piştikten sonra içine akpancar ve kavurma eti konur. 10-15 dakika kaynatılır. Malzeme iyice pişer, ezilmiş kurut kaynayan tencereye dökülür muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirilir, üzerine tereyağı konulur bu yağ yemeğin sıcaklığı ile erir daha sonra servis yapılır.

Not: Van'ın en meşhur yemeklerinden biri olan Keledoş, döğülmüş buğdayla yapılır. Baharat ağırlıklı ister acılı ister acısız yenilen buz gibi ayranın yanında muhteşem yemek olan keledoş Van halkının vazgeçilmez yemeklerindendir.

[ML® Murtağa için tıklayın](#)

[ML® Murtağa \(görsel\)](#)