KELLECOŞ (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 litre kurut ayranı
250 gr. kavurma
500 gr. tereyağı
100 gr. haşlanmış nohut
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
Tuz
8 adet yufka ekmeği

Soğan halka şeklinde doğranır. Kavurma, yağ ve salça ile kavrulur. Nohutlar da eklenerek 10 dk. pişirilir. Üzerine yavaş yavaş kurut ayranı dökülerek kaynayıncaya kadar karıştırılır. 20 dakika pişirmeye bırakılır. Bir sahan içine ekmek ya da pişmiş yufka ekmeği (yörede fetir ekmeği de denilir) doğranır. Pişirilen karışım küçük parçalar halinde doğranmış ekmeklerin üzerine dökülür. Genellikle sabah kahvaltısında yenilir.



© lezzetler.com tarif no:131100 • adı:Kellecoş (Tunceli) • gönderen:ses • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34