

# Erzurum Kelecoş

Toplam 60 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~470 kcal

Erzurum kelecoş, tandır ekmeği parçaları mercimekli soğan harç, sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı biberle buluşturan doyurucu yöre yemeğidir.

## Malzemeler

### Yemek için

- 1.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Kuru soğan
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 2 adet Tandır ekmeği

### Üzeri için

- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

### Sos için

- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Yeşil mercimeği yıkayıp 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Soğanları ince doğrayıp tereyağın 1 yarısını 5 dakika kavurun.
- Haşlanmış mercimek, tuz ve karabiberi soğana ekleyin.
- Tandır ekmeğini iri parçalara bölün ve mercimekli harca karıştırın.
- Yoğurt ve ezilmiş sarımsak pürüzsüz çırpın.
- Kelecoşu servis tabağına alıp üstüne sarımsaklı yoğurt yayın.
- Kalan tereyağın pul biberle köpürtüp üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği harca son anda koymak kelecoşun lapa olmadan yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tereyağ 1gezdırıp yan1nda turşu ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt