

Kelecoş

Toplam 35 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 4/10

Erzurum kelecoşu, bayat tandır ekmeğini kurut sosu ve kavurmal soğanla buluşturan geleneksel bir kış yemeğidir. Kuruşçu Anadolu'nun yoğun lezzetlerinden biri.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Su
- 2 adet Kurut
- 100 gr Kavurma
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kurutları 10 dakika beklettikten sonra el ile pürüzsüz olana kadar ezin.
2. Kurutları 10 dakika sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin.
3. Soğanı yemeklik doğrayın, tereyağında 5 dakika pembeleştirin, kavurmayı ve pul biberi katın, yağ tükene kadar 4 dakika çevirin.
4. Bayat ekmeği lokma boyunda doğrayıp tabağa dizin.
5. Sıcak kurut sosunu ekmeğin üstüne dökün, kavurmal soğanı en üste gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi 10 dakika kurut sosu ile kapalaşmadan yumuşaması için ısıtın.

SERVIS ÖNERİSİ

10 dakika servis edin, üstüne tereyağ gezdirip yanlarında ekmeği sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt