

Van Kelecoş

Toplam 190 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 110 dk

4 kişilik

Kolay

~460 kcal

Açıklama 110/10

Van keledoşu, dövme buğday, nohut ve mercimeği etle uzun pişirip yoğurt ve pazıya bütünleştiren coğrafi işaretli bir bölge yemeğidir. Üst Murat-Van bölgesinin (Ağrı, Bitlis, Muş, Van) klasiği.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 20 gr Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 300 gr Kuşbaşı dana eti
- 0.5 su bardağı Aşurelik buğday
- 0.5 su bardağı Nohut
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 demet Pazı
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Bir gece 1 slatı nohut ve buğdayı tencereye alıp suyun üstünü kapatacak kadar su ekleyip 60 dakika pişirin.
2. Kuşbaşı eti tencereye katıp 25 dakika daha pişirin.
3. Yeşil mercimeği ve doğranmış pazıyı ekleyip 15 dakika pişirin, baharatları katın.
4. Süzme yoğurdu bir kasede çırpıp tencereye yavaşça ekleyin, sürekli karıştırarak 5 dakika kaynatın.
5. Doğranmış soğanı tereyağında 5 dakika pembeleştirip pul biberle keledoşun üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Lavaş sonda eklemek alt katmanı korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

