

Keledoş (Van)

Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1,5 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr kuşbaşı koyun eti (tercihen kemikli)
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 6 su bardağı sıcak su

Üzeri için:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Et ve Tahılları Pişirin:

- Tencereye tereyağı ve zeytinyağını alın, kuşbaşı doğranmış eti ekleyip mühürleyin.
- Üzerine doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyerek kavurun.
- Tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip etler yumuşayana kadar kısık ateşte yaklaşık **1 saat pişirin.**

2. Mercimek ve Dövmeyi Ekleyin:

- Yıkanmış yeşil mercimek ve dövmeyi tencereye ekleyin.

- Karıştırıp kısık ateşte 20 dakika pişirin.

3. Nohutu Ekleyin:

- Haşlanmış nohutu ekleyerek 10 dakika daha pişirin.
- Karışım koyulaşana kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin.

4. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Bir kasede süzme yoğurdu çırpın.
- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biberi ekleyin.

5. Servis:

- Keledoş'u tabaklara alın, üzerine süzme yoğurt gezdirin.
- Son olarak eritilmiş tereyağlı biber sosunu dökerek sıcak servis edin.

>> İpucu: Keledoş'un kıvamını daha koyu yapmak için dövmenin bir kısmını ezerek yemeğe katabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı