



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Keledoş (Van)



**Süre:** 2 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme 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

## 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