

Keledos

Malzemeler

Yarım kg kurut

1 su bardağı haslanmış mercimek

250 gram kıyma

Tuz

Tandır ekmeği

Üzeri için:

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı kuru üzüm

1 çay bardağı ceviz içi

Yapılışı

Kurut bir gece önceden su ile ıslatılıp ayran kıvamına getirilir. İnce tel süzgeçten geçirilir. Haslanmış mercimek eklenip karıştırılarak kaynatılır. Kofteler için kıyma ve tuz karıştırılıp iyice yoğurulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır. Kofteler kaynayan kuruta eklenir. Kofteler pisene kadar beklenir. Tandır ekmeği servis tabağına alınır. Üzerine keledos dokulur. Üzeri için sıvıyağ kızdırılıp üzüm ve ceviz kavrulur. Servis tabağına alınan keledosun üzerine eklenip servis yapılır.