

# Kelecoş

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 3/10

Erzurum kelecoş, kurutulmuş ekmeği yoğurt ve tereyağı soğanla buluşturarak yumuşak, sıcak ve köy mutfağı karakterli bir tabak hazırlar.

## Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Bayat ekmeği kup kesin, 180°C fırında 8 dakika kızartın.
2. Soğanı ince doğrayıp tereyağında altın renk alana kadar 8 dakika çevirin.
3. Yoğurt ve suyu tencerede tasirmeden 15 dakika pürüzsüz kalmasını sağlayın.
4. Kızartılmış ekmeği servis tabağına alın, üzerine 11 yoğurtlu karışımı gezdirin.
5. Soğanı tereyağı üstüne döküp bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi 15 dakika fırında kızartarak yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, üstüne tereyağı gezdirip yanındaki ekmeği sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt