

# Van Kelecoş

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 8/10

Van Kelecoş, lavaş, mercimek ve sarımsaklı yoğurtla katlayarak ekşi, yumuşak ve doyurucu bir paylaşım yemeği kazandı.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 3 adet Lavaş
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Mercimeği 20 dakika haşlayın.
2. Yoğurdu sarımsak ve tuzla çırpın. Lavaşları parçalayın.
3. Lavaş, mercimek ve yoğurdu kat kat yerleştirip tereyağı ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lavaşın sonuna eklemek alt katmanı korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane serpip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt