Van helise yemeği

8 kişilik

Malzemeler

2 kg	Kemikli kuzu eti
1 kg	Dövme buğday 6¼ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
1,01 kg	Kemik suyu 5 su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
30 g	Tuz 1¾ yemek kaşığı
30 g	Pul biber 5½ yemek kaşığı
10 g	Karabiber 1½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Dövme buğdayı akşamdan suda bekletip yumuşatın. Sabah süzüp büyük bir tencereye alın, 1 litre su ekleyip ezilecek kadar yumuşayana kadar pişirin.
2. Eti ayrı bir tencerede haşlayın. Haşlama sıvısını süzüp et suyu olarak ayırın, eti kemiklerinden ayırın.
3. Eti buğdayın üzerine katın, tuzu ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Eksilen sıvıyı ayırdığınız et suyuyla azar azar tamamlayın.
4. Et lif lif olup buğday iyice ezilene kadar karıştırmaya devam edin. İsterseniz karabiber de katın.
5. Tabaklara alıp üzerine eritilmiş sıcak tereyağı ve isterseniz pul biber gezdirerek sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1713 (Van Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/van-helise-yemegi