ÇİMÇAR ÇORBASI (ARTVİN)

https://www.artvinkafkas.com

Çimçar, ısırganotu'nun yöresel adıdır. ilkbaharda taze çinçar toplanır. Kaynar suda haşlanır.Bir kesiciyle güzelce kıyılır. Kaynayan suya atılır. Üzerine tulum peyniri katılır. Un çalınır. Bir-iki yumurta ile tuz ve yağ eklenerek hazırlanır.

© lezzetler.com tarif no:47278 • adı:Çimçar Çorbası (Artvin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:35