ÇOBAN KEBABI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yaylada ya da köy dışında otlaklarda hayvan otlatan çobanların canı et istediğinde bir koyunu keserler, yüzer ve temizlerler. Sonra tekrar postuna sararlar. Toprağa bir çukur eşer, gövdeyi yerleştirir, üzerini toprakla örterler. Üstüne de ateş yakarlar. Etin piştiğine kanaat getirdikten sonra topraktan çıkartır ve yerler.

© lezzetler.com tarif no:32152 • adı:ÇOBAN KEBABI (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:01