DÜĞÜRCEK ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım su bardağı bulgur
3-4 su bardağı su
1 baş kuru soğan
1 kaşık salça
2-3 kaşık yağ

Su ile kaynatılan bulgur içine salça, yağ ve kuru soğan kavrularak katılır, bir taşım kaynadıktan sonra servis yapılır. Umumiyetle eskiden sabahları içilirdi.



© lezzetler.com tarif no:31893 • adı:Düğürcek Çorbası (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:22