KARIN DOLMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hayvanın karnı (işkembesi) bumbar gibi temizlenir. Sodalı su ile yıkanır. İnce, uzun uzun kesilir. Bumbar dolması için hazırlanan harçtan bu parçalara konularak iplikle dikilir. Suda pişirilir. Servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:32061 • adı:Karın Dolması (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:47