KİMA ÇEBABI (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Yarım kilo dügüli et
3 sogan
Tuz
Karabüber
Maydunuz
1 çorba kaşigi kırımzi biber
1 çay bardagi pinç

İlki dügüli eti suyi bitınceye keder kavururoz. Sora yagını atarız. Dabiçe kavururuz. Sora soganlari küçük küçük dograrız em içıne atarız. Sora pinçi ayri yerde kavururoz. Kavrulunca oni da atarız ve tepsiye dökerız. Sora suyuni da atarız em tuzunu kuyarız. (Kaynak Kişi: Şevkat Başa)

© lezzetler.com tarif no:110072 • adı:Kima Çebabı (Kosova) • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:03