



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PELVERDE (ÇANKIRI)

Doğal olarak yetişen halk arasında esgil - kara esgil olarak bilinen kuşburnu meyvelerinin toplanarak yıkama - pişirme - süzme ve kaynatma gibi işlemlere tabi tutularak yöresel tekniklerle köy hanımlarınca üretilen ve C vitamini deposu olan pelverde posof balı ile tatlandırılmıştır.

© lezzetler.com tarif no:107565 • adı: Pelverde (Çankırı) • gönderen: yalvaç • indirme tarihi: 24.04.2024 - 04:23