SODALI ÇİNEKOP

1 kilo çinekop
1 soğan
1 limon
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 defne yaprağı
1 bardak maden suyu
tuz
su.

Bir tencereye sırasıyla doğranmış soğanı, dilimlenmiş limonu balıkları, karabiber tanelerini ve ufalayarak defne yapraklarını serin Ustune maden suyunu döküp birsaatdinlendirdikten sonra yarım bardak tuzlu su ekleyip orta hararetteki ateşte kaynamaya bırakın Kaynamaya başladıktan on dakika sonra ateşten alın.

© lezzetler.com tarif no:67338 • adı:SODALI ÇİNEKOP • gönderen:kadircan • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:56