



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÖĞME ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Döğme önce suda haşlanır. Bu pişince "cideme" denilir. Ayrıca bir kuşganaya soğan doğranır, salça konur, aşyağında kavrulur. Cideme bunun üzerine aktarılır. Üzerine su ilave edilir, tuzu eklenir pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:31863 • adı:DÖĞME ÇORBASI (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 20:01