GINDIRA ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli Valiliği

Ayıklanan ve temizlenen gındıra önce sıcak suda haşlanır. Haşlandıktan sonra kabuğundan ayrılır. Haşlama suyuna yağda kavrulmuş soğan ilave edilir. Ayrıca erik, ekşi ve tuz katılır. Sonra on dakika kadar daha kaynatılarak yenir. Gındıra çorbası, genellikle Çameli yöremizde yapılmakta olup lezzetli ve bol C vitaminlidir. Gındıra ayrıca bulgur ve pirinç pilavlarına da karıştırılarak yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:38309 • adı:Gındıra Çorbası (Denizli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:40