



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GOSTEBERG ET (AĞRI)

Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tereyağı, soğan, salça ve aynı addaki ot harmanlanıp hayvan postuna doldurulur ve nemli toprağa gömüldükten sonra üzerinde ateş yakılarak pişirilir ki, buna buğulama da denir.

---

© lezzetler.com tarif no:31351 • adı:GOSTEBERG ET (AĞRI) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:32