



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖRRE AŞI (KARS)

Tereyağı ile un kavrulur, yavaş yavaş su eklenir, sonra tuz ve karabiberi ilave edilir. Küçük bir tavada tereyağında salça kavrulur, çorbaya karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:139442 • adı:Hörre Aşı (Kars) • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:44