



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İLİBADA (LABADA) AŞI (ANTALYA)

Antalya İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Kışın kırlardan toplanan labada otu bulgur ve yağ ilavesiyle birlikte kavrulur. Pilav haline gelince ateşten indirilerek sıcak sıcak yenilir.

© lezzetler.com tarif no:31383 • adı:İlibada (Labada) Aşı (Antalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:31