



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİL ÇORBASI (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

Soğan ve biber ince ince doğranır ve sıvıyağda kavrulur. Üzerine bulgur ve su katılarak kaynatılır. Biraz tuz ve isteğe göre, kırmızı pul biber ekilir. Turunç ekşisi veya limon konularak, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:122424 • adı:İngil Çorbası (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:19.09.2024 - 20:21