KALAC AŞI (ARTVİN)

https://karadeniz.gov.tr

Bayat ekmekler lokma lokma yapılarak derince bir kaba alınır. Tavada tereyağ ve soğan kavrulur, üzerine suda açılmış lor dökülür. Karışım ekmeklerin üzerinde gezdirilerek ıslatılır.

© lezzetler.com tarif no:154063 • adı:Kalac Aşı (Artvin) • gönderen:nurten kefeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:48