



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVATA TURŞUSU

Kavataları yıkayıp üçer parça ediniz. Sonra haşlayınız. Tekrar soğuk suda yıkayınız. 24 saat baskıda tutunuz. Sonra kavanoza istif edip az tuz ile karışık sirkeyi üzerine çıkıncaya dek doldurunuz.

© lezzetler.com tarif no:55848 • adı:KAVATA TURŞUSU • gönderen:kadriye özay • indirme tarihi:19.05.2024 - 10:15