



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİKLİ KAVURMA (HAKKARI)

Ömür Akkor

Kemikli kuzu eti önce uzun süre az suyla haşlanıyor. Daha sonra suyunu çekince tereyağı ile kavruluyor.

© lezzetler.com tarif no:121832 • adı:Kemikli Kavurma (Hakkari) • gönderen:ceviz • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:50