



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜBBÜLSEFERCELİYE (KİLİS)

Mehmet Şahiner

Simit, yağsız kıyma, soğan, kırmızıbiber ve tuz yoğrulur.
İri misket büyüklüğünde köfteler yapılır, haşlanır.
Tabağa ilkin çorba (seferceliye) konur, içine köfteler atılır.

© lezzetler.com tarif no:176629 • adı:Kübbülseferceliye (Kilis) • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:18