



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAHNA KÖFTESİ (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Unla bulgur ve et yoğrulur. Lahana yaprakları biraz pişirilir. Hamur yapraklar arasına konarak silindir şeklinde sıkılır. Kazanda pişirilir. Tepsie çökerek üzerine limon sıkılmış veya limon tuzu konmuş yağ dökülür.

[ML® Nahna Köftesi için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:39640 • adı:Nahna Köftesi (Tunceli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:48