



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖLEMEÇ ÇORBASI (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

İnce doğranan soğan sıvıyağ ile kavrulur. Toz biber ve su ilave edilerek kaynatılır. Başka bir kaba konan unun üzerine su çiselenir ve damlalarından oluşan hamur topakları elenir. Eleğin üstünde kalanlar kaynayan suyun içine eklenir ve biraz daha kaynatılır. Su biraz daha koyulaşınca ocaktan alınarak üzerine limon, nerdek (nar ekşisi), turunç ve karabiber ekilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:122423 • adı:Ölemeç Çorbası (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:53