



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİMEN ÇORBASI (BURSA)

Hamuru yapmak için malzemelerin hepsini bir kaba koyup hamuru yoğurun. Yoğrulan hamur oklava ile açılır. Açılan hamur kare şeklinde ufak parçalara bölünür, küçük parçaların üzerlerine hazırlanan iç malzemesinden koyulur. İki ucu birleştirilip kıvrılarak diğer iki uçla yapıştırılır. Pilmenlerin birbiriyle yapışmamasına dikkat edilmelidir. Daha önce hazırlanan et suyunun içine pilmenler atılarak 15 dk. pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:35874 • adı:Pilimen Çorbası (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:13