



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRKELİ KELLE (KARABÜK)

Özellikle kurban bayramlarında kurbanın kafa ve içkembesi temizlenip yumuşayana kadar pişirilir. Sonra küçük parçalar halinde kesilir. Miyane sirke ve sarımsak tuzbiber ilave edilerek pişirilir. Sonbaharda danagöz üzümü çıktığında yenir.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 01.11.2019