KELLE DÜRÜM



1 Adet koyun kellesi
4 Adet lavaş ekmeği
2 Adet domates
2 Adet kuru soğan
Tuz, kekik,kimyon

1 Adet koyun kellesi çok iyi haşlanır. (Hazır haşlanmış da satın alınabilir.) soğutulur.
Bütün etleri ayıklanır ve kendi cinsine göre ayrılır. (yanak, göz, dil, damak gibi)
Lavaş ekmeği ortadan ikiye kesilir.
İçine her türden dilimlenmiş parçalar konur, üzerine, halka domates, halka soğan eklenip, tuz, kekik, kimyon serpilir.
Lavaş ekmeği dürüm şeklinde katlanır, servis yapılır.

Not: Kelle dürüm, "söğüş" adında İzmir'in sokak yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 154 | Adı: Kelle Dürüm | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:39