KARA LAHANA VEYA PAZI TÜRLÜSÜ

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2009/12/25

Evde yemek yapacak ciddi bir malzemeniz yoksa çok sevebileceðiniz ve de besin deðeri yüksek bir türlü piþirebilirsiniz.(yakýþtýrma bir yemek olduðu için ölçü vermiyorum)

YAPILIÞI: bir baþ soðaný ince ince doðrayýn,havuç ve patatesi soyup küp þeklinde doðrayýn,kýyma veya etiniz varsa önceden piþirin,fasulyenizi tam piþmeðe yakýn piþirin.önce tencerenize yaðý koyun ve ýsýtýn, ,soðaný koyun hafif sararýncaya kadar piþirin .sýra ile havuç,patates ilave edin birkaç kez çevirin eti salçayý koyun pazýlarý ekleyin.fasulyeleri üzerine serpin.tuz ,biber ve sýcak su ekleyin.piþince tam suyu çekilmeden ocaðý söndürün (isterseniz piþme sýrasýnda bir kaþýk kalýn bulgur ilave edin).

NOT: Sevgili hanýmlar,bana göre diyorum ki,hiçbir yemeðin kesin kuralý yok.yemek piþirmeðe baþlarken:paranýzý, saðlýðýnýzý, damak ve göz zevkinizi de düþünün,sevginizi de ilave edin.göreceksiniz yaptýðýnýz her yemek güzel olacaktýr.tabii ki sofraya sunuþ biçimi de önemli.