PATLICAN TURÞUSU (doldurmalý)

Kategori : Turþular

Yayýnlayan Admin 2012/1/8

Normal
0
21

false
false
false

MicrosoftInternetExplorer4

/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Normal Tablo";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:#0400;
mso-fareast-language:#0400;
mso-bidi-language:#0400;}

YAPILIÞI:Patlýcanlarýn saplarýnýý temizledikten sora uçlarý ayrýlmayacak þekilde dörde böl(ben alaca soyduktan sonra dörde bölüyorum).acý suyu çýkýncaya kadar bol tuzlu suda beklet(40-50 dakika) sonra fazla yumuþamayacak þekilde birkaç dakika sýcak suya atarak haþla . soðuk suya atarak soðut.iyice sýkarak suyunu akýt.bundan sonra doldurulmuþ biber turþusu gibi doldur. Kavanoza düzgünce yerleþtir(kavanozdan alýrken daðýlmamasý için patlýcanlarý maydanoz saplarý ile sararak baðlayabilirsin) wwwpervinenin.net
 Not:doldurduðun patlýcan ve biberleri ayný kavanoza da dizebilirsin.hatta boþluklara diðer sebzelerden koyabilirsin.görüntü daha güzel olacaðý gibi yerken safradakiler istedikleri kýsýmlardan alýrlar)