PEPEÇURA

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan Admin 2015/3/23

Normal
0
21

false
false
false

MicrosoftInternetExplorer4

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">MALZEMELER
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-2kg.kokulu üzüm(doðu karadenizin siyah asma üzümü)
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-3 yemek kaþýðý mýsýr nisastasý , iki yemek kaþýðý buðday unu
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3- bir su bardaðý dolusu veya daha fazla toz þeker.
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4- bir tutam tuz.arzuya göre bir limonunsuyu.
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-iri kýrýmýþ ceviz veya fýndýk
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIÞI: Üzümün saplarýný ayýr çok az suda yumuþayýncaya kadar haþla .ince süzgeçten geçir, tuzu,þekeri unu ve niþastayý ilave et. koyu muhallebi kývamýnda piþir. Arzuya göre limon suyu ilave et. Robottan geçir.

Kaselere bölüþtür. soðuyunca üzerine ceviz-fýndýk serp. Býraz katý piþirdiysen yayvan kaba dök. Buzdolabýnda beklet. Dilimleyerek ikram et. Wwwpervinengin.net

/* 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;}