

BÝSKÜVÝLÝ TAVUKGÖDSÜ

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan [Admin](#) 2015/5/4

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">1-1kg.süt

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-12 adet kadar (bir küçük paket)kakaolu bisküvi (iki adedini üzeri için ayır)

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3- 25-30 adet bebe bisküvi

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"> 4-iki yemek kapýđý tereyađý

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-4 ymek kapýđý un+1 yemek kapýđý niþasta

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">6-8 yemek kapýđý toz þeker

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">7-bir tutam tuz

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">8-40-50gr.kadar bitter ikolata

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIBİ:

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Önce tavukgödsü için:Tereyađýný tencereye al,ýsýt,unu ilave et,renge dönünceye kadar kavur. nipastayý,sođuk sütü, bekeri ,çok az tuzu ilave et. koyu muhallebi kývamýna gelinceye kadar pipir.köbeli borcama bebe bisküvisini diz.üzerine tavukgödsünü gezdiz. Tekrar üzerine kakaolu bisküviyi diz yine tavukgödsünü gezdiz. Yine bebe bisküvilerini de diz .kalan tavukgödsünü üzerini tam kapatacak bekilde yay . ayýrdýđýn kakaolu bisküviyi 2-3 ymek kapýđý su veya sütle yumuþat.azýck tereyađý ilave et. Bitter ýkolatayý da ilave et. kýsýk ateþte eriyinceye kadar ýsýt(arzuya göre biraz beker ilave edebilirsin)sýcakken tatlýnýn üzerine gelipigüzel yay.sođuduktan sonra buzdolabýnda iki saat kadar dinlendir. Dilimleyerek servis yap.

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Not:üzerini fýndýk,fýstýk veya cevizle süsleyebilirsiniz. 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;}