

ZEYTÝNYAĐLI BURĐÝ

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

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.taze burđý
yaprađý(saplarýyla birlikte)

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2- iki iri kuru sođan

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"> 3-iki orta by havuç

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-birbaþ sarýmsak

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5- yarým su

bardađý veya daha fazla zeytinyađý

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"> 6- bir limonun suyu

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

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

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">8- arzuya göre biber

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIPİ:Yapraklar ý temizle ,dođra. Saplarýn kabuklarýný soy.5-6cm boylarýnda dđora.gerektiđi kadar suyu tencereye al,kaynamaya bařlayýnca limon suyunu ve burđýnýn saplarýný ilave et. iki –üç dakika kaynayýnca yapraklarý ilave et.bir-iki tařým kaynayýnca suyunu süz.sođuk sudan geřir. Tencereye yađý al ,ýsýt ,yemeklik dođranmýř sođaný ilave et. bir-iki defa řevirince : renderin en kalýn tarafýyla renderlenmiř havucu ilave et.biraz daha kavur. Burđýyý ilave et,karýřtır.tuzunu,biberini koy bir řay bardađý kadar sýcak su ilave et.kapađýný ört.kýsýk ateřte yumuřayýp suyu řekilinceye kadar pipir.sarýmsaklarý dođra veya ez. Tencereye ilave et, karýřtır, ocađý södür.ađzy kapalý olarak 5-6 dakika dinlendir. Ilýk veya sođuk olarak servis ederken arzuya göre sirke ilave et.

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Not:yapraklarýn körpe olmasý gerek.dikenleri sertleřirse güzel olmaz. Wwpervinengin.net

classid="clsid:38481807-CA0E-42D2-BF39-B33AF135CC4D" id=ieooui>

st1:.*{behavior:url(#ieooui) }

/* 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;}