

KARALAHANALI KIP TÜRLÜSÜ

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2015/10/20

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

none;text-autospace:none">

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

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-500gr.karalahana
(temizle, ince ince dođra,acı suyu çýkýncaya kadar 5-10 dakika haþla,suyunu süz, bir kez sođuk
sudan geçirdikten sonra yumuþayýncaya kadar pibir)

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-Bir orta boy
havuç(soy ve küp beklýnde dođra),

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3- bir orta boy
patates (soy ve küp beklýnde dođra).

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4- Bir büyükçe çay
bardađý haþlanmýþ taze mýsýr

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5- bir çay bardađý
tane bezelye

none;text-autospace:none">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">6- bir adet kýrmýzý
dolmalýk biber(temizle, iki týrnak büyüklüdünde dođra)

none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">7- bir adet irice kuru soğan (yemeklik doğra).
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">8- yeterince tuz,salça ve pul biber
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">9- 150gr.kýyma
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">10- iki yemek kaşığı tereyağı, bir yemek kaşığı sivyağ
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">11- bir çay bardağı tane barbun fasulya (önceden hafif haşlanmış)
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">12-fındık büyüklüğünde kuyruk yağı (daha çok karadenililerin tercihidir)
none;text-autospace:none">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIMI:pişirme kabına yağları ve kıymayı al. suyu çekilinceye kadar kavur. Sıra ile önce soğanı,patatesi .havucu ve kırmızı biberi ilave et .her ilave edipte birkaç kez karıştır. İki bardak (daha az veya çok) sıcak su ile kalan diğer malzemeleri ilave et. Yunuspaycaya kadar pişir. Yok denecek kadar az su kalınca ocağı söndür. Sıcak olarak servis yap. 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;}
```