

## **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 kapýđý tereyađý, bir yemek kapýđý sivyađ  
none;text-autospace:none">  
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">11- bir çay bardađý tane barbun fasulya (önceden hafif haþlanmýþ)  
none;text-autospace:none">  
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">12-fýndýk büyüklüđünde kuyruk yađý ( daha çok karadenililerin tercihidir)  
none;text-autospace:none">  
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIBI:piþirme kabýna yađları ve kýymayı al. suyu çekiliceye kadar kavur. Sýra ile önce soğaný,patatesi .havucu ve kýrmızı biberi ilave et .her ilave ediþte birkaç kez karýrýþtır. İki bardak (daha az veya çok) þýcak su ile kalan diđer malzemeleri ilave et. Yunuþayýcaya kadar piþir. Yok denecek kadar az su kalýnca ocađý söndür. Sýcak olarak servis yap. Wwwpervinengin.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;}
```