

KARALAHANALI PÝLAV

Kategori : Pilav ve Makarnalar

Yayınlayan [Admin](#) 2015/10/20

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">1-300gr.karalahana
yaprađý(temizle,inçe dođra ,önce acý suyu çýkýncaya kadar biraz haþla. Daha sonra az su ile
yumuşayýncaya kadar piþir.suyunu dökme piava ilave edeceđiz).

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2- iki su bardađýna
yakýn pirinç(10-15 dakika tuzlu sýcak suda beklet)

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3- bir baþ orta boy
sođan.

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-iki yeþil sivri biber,
bir dolmalýk biber(ufakça dođra)

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-tereyađý,tuz
arzuya göre çok az biber

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIPi:yađý
tencereye al ve ýsýt.sararýncaya kadar sođaný kavur.biberleri ilave et.biraz daha kavur.iyice

süzdürdüđün pirinci ilave et. Bikaç kez daha çevir. lahnayý sýktýktan sora ilave et ve iyice karptýr. sýktýđýnda lahanadan çýkan suyu ýsýt ve iki su bardađý kadarlný ilave et kaynamaya bařlayýncaya kadar harlý ateř,kaynadýktan sonra bir iki dakika daha piřir.ocađ kýs .ađzý kapalı olarak suyu çekilinceye kadar piřir.6-7 dakika dinlendir.sýcak olarak servis yap

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

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Not: tereyađýnyn yanmamasý için , ýsýtmadan biraz sývý yađ ilave et. Wwwwpevinengin.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;}
```



