

KARNIYARIK(patates garnitürlü)

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayınlayan [Admin](#) 2015/10/20

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

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

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-beş adet orta boy patlıcan

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-dört-beş orta boy patates

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3-200-250 gr.kadar kıyım

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4- iki orta boy kuru soğan

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5- bir büyükçe domates, birkaç adet sivri biber,bir tatlı kapıđđ domates salçasý,karbiber+pul biber,tuz,sývý yađ margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIBI:Önce patlýcanlarý alaca soy. İki ucu kapalı kalacak belde boylamasýna ortadan yar.sývý yađda kýzart.pıpirme tepsisine yanyana diz.kýymayı tavaya al.suyu çekilinceyekadar kavur.ince dođranmýp sođan ve maydanozu ilave et. Tuz,biber býraz yađ ve iki kapýk su ilave ederek kýsýk atepte kavur. suyu çekilince patlýcanlarýn ortasına dodur. Üzerine bir dilim patlýcan ve sivri biberi yerleptýr. Patatesleri soy, dilimle.çok az tuz ve biber ilave edek karýptýr.tavada kalan yđda biraz kavur . tam pıpirmeden tavadan alarak patlýcanlarýn yanlarına yerleptir.salçayı yarm su bardađý sýcak suda sulandırdýktan sonra tpsinin üzerine gezdir. Önceden 180 derecede ýsýtılmýp fırynda pıpir. Sýcakken arzuya göre pilavla sevis yap. 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;}
```



