

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 kıyma

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.pipirme 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 pipmeden tavadan alarak patlýcanlarýn yanlarına yerleptir.salçayı yarm su bardađđ sýcak suda sulandırdýktan sonra tpsinin üzerine gezdire. Önceden 180 derecede ýsýtýmýp fırynda pipir. Sýcakken arzuya göre pilavla servis 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;}
```



