

## **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-beb 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-beb orta boy pataes

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 sođan

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 salçasđ,karbiber+pul biber,tuz,sđvđ yadı 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 patlıcanları alaca soy. İki ucu kapalı kalacak belde boylamasına ortadan yar.sđvđ yadı kızırt.pıdırme tepsisine yanyana diz.kıymayı tavaya al.suyu çekilinceyekadar kavur.ince dođranmđđ soğan ve maydanozu ilave et. Tuz,biber bıraz yadı ve iki kapık su ilave ederek kısyk atepte kavur. suyu çekilince patlıcanların ortasına dodur. Üzerine bir dilim patlıcan ve sivri biberi yerleptır. Patatesleri soy, dilimle.çok az tuz ve biber ilave edek karıptır.tavada kalan yadı biraz kavur . tam pığmeden tavadan alarak patlıcanların yanlarına yerleptir.salçayı yarm su bardadı sycak suda sulandırdıktan sonra tpsinin üzerine geğdir. Önceden 180 derecede ısıtılmđđ fırynda pıdır. Sycakken 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;}
```



