

ALABAĐ TURBUSU

Kategori : Turpular

Yayýnlayan [Admin](#) 2016/11/23

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

line-height:115%;font-family:Arial">MALZEMELER

line-height:115%;font-family:Arial">1-Ýki adet alabađ

line-height:115%;font-family:Arial">2-iki orta boy havuđ

line-height:115%;font-family:Arial">3- bir bađ sarýmsak (ezilmib)

line-height:115%;font-family:Arial">4-üç –dört dal maydanoz

line-height:115%;font-family:Arial">5 -acı biber,tuz,sirke

line-height:115%;font-family:Arial">YAPILIBI:Alabađ ve havucu kaynar suya atarak 3-5 dakika

hapla.biraz sođuyunca soy ve dilimle.tam sođuyunca tuz,biber ve sarýmsađýn yarýsýný ilave et.iyice

harmanla.bopluk kalmayacak þekilde kavanoza doldur.maydanozla üzerini sýkýca kapat.üzerine

kalan tuz,biber ve sarýmsađý koy. 2 kaþýk kadar sirke ilave et.8-10 saat dinlendirdikten sonra

kaynamýb ve sođutulmuþ suyu üstünü örtecek kadar koy.24 saat dinlendirdikten sonra tuzuna bak

eksik gibi ise biraz tuz ilave et sođuk ve fazla ýþýk almayan yerde 15-20 gün beklet.turpunuz

ekpimib ve yenmeye hazýr hale gelmiþtir. Wwwpevinengin.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;}



