

BROKOLÝ SALATASI

Kategori : Salatalar

Yayýnlayan [Admin](#) 2016/11/23

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

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

line-height:115%;font-family:Arial">1-300gr. Kadar brokoli

line-height:115%;font-family:Arial">2 1 adet havuç

line-height:115%;font-family:Arial">2- bir adet salçalýk kýrmýzy biber

line-height:115%;font-family:Arial">3-bir adet salçalýk yeþil biber

line-height:115%;font-family:Arial">3- bir baþ sođan

line-height:115%;font-family:Arial">4- üç diþ sarýmsak.yarým limonun suyu,bir yemek kaþýđý sirke.tuz, zeytinađý

line-height:115%;font-family:Arial">5-arzuya göre pul biber ve fasulye turþusu.

line-height:115%;font-family:Arial">YAPILIBI: Biraz diriliđi gidinceye kadar sebzeleri temizledikten

sonra buhar da haþla.sođuyunca iri olarak dođra yađý ýsýt dođranmýp sođany ilave et .hafif

sararýncaya kadar kavur. Sebzeleri ilave et bir dakika kadar kavur ocađý söndür. ince dođranmýp

sarýmsaklarý ilave et iyice karýptýr.Sođuyunca tuz limon suyu sirke ,arzuya göre kavurma sýrasýnda

pul biber ve turþu ilave et. Servis tabađýna al. Üzerine az miktarda zeytinađý gezdin.

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;}
```