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 kýrmýzý biber
line-height:115%;font-family:Arial">3-bir adet salçalýk yeþil biber
line-height:115%;font-family:Arial">3- bir baþ soðan
line-height:115%;font-family:Arial">4- üç diþ sarýmsak.yarým limonun suyu,bir yemek kaþýðý sirke.tuz, zeytinyaðý
line-height:115%;font-family:Arial">5-arzuya göre pul biber ve fasulye turþusu.
line-height:115%;font-family:Arial">YAPILIÞI:Biraz diriliði gidinceye kadar sebzeleri temizledikten sonra buhar da haþla.soðuyunca iri olarak doðra yaðý ýsýt doðranmýþ soðaný ilave et .hafif sararýncaya kadar kavur. Sebzeleri ilave et bir dakika kadar kavur ocaðý söndür. ince doðranmýþ sarýmsaklarý ilave et iyice karýþtýr.Soðuyunca tuz limon suyu sirke ,arzuya göre kavurma sýrasýnda pul biber ve turþu ilave et. Servis tabaðýna al. Üzerine az miktarda zeytinyaðý gezdir.
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;}
```