Kvaneyi ve xarhaþi Gönderen : bybere - 10/05/2006 01:16 _____________________________________ Kvaneyi Malzemeler: 1. Taneli fasulye 2. Ceviz 3. Acý biber 4. Sarýmsak 5. Tuz 6. Nar ekþisi 7. Sývý yað 8. Tereyaðý Hazýrlanýþý Fasulye biraz su, tuz ve sývý yað ile kaynatýlýr. Haþlandýktan sonra tahta dövücü ile dövülür. Ceviz, sarýmsak ve nar ekþisi de il Xarhaþi Malzemeler: 1. Ceviz 2. Acýbiber 3. Sarimsak 4. Tereyaðý 5. Tuz 6. Lahana (dip saplarýyla) Hazýrlanýþý: Lahananýn taze iç tarafý dip saplarý ile haþlanýr, süzülür, tencereye dizilir ve üzerine sývý yað, acý biber, tuz ilave edilerek piþiri == Cevapla:Kvaneyi ve xarhaþi Gönderen : Toroci - 10/05/2006 17:53 _____________________________________ Bybere'nin yazdýðý bu iki yemek tarifi benim kafamý karýþtýrdý. Laz mutfaðý üzerine detaylý araþtýrmam var. Bu iki yemek tarifi þöyle ki, ilk yemek tarifi olan "kvaneyi" sadece fasulye ile yapýlan bir yemek deðil. Lahana ile yapýlana " lu mkvaneyi" taze fasuly Bir de lahana yemeklerinin tüm çeþitlerinde içyaðý kullanýldýðýný biliyorum. Bu konuda daha detaylý bir açýklamaya ihtiyaç duy == Cevapla:Kvaneyi ve xarhaþi Gönderen : bybere - 10/05/2006 22:10 _____________________________________ evet toroci bu konuda haklýsýnýz aslýnda benim hatam bu tarifin benim deðilde alýntý olduðunu belirtmemem olacaktý. nar ekþisi bizim oralarda pek kullanýlmaz, kendi adýma konuþursam; ka3akuyi yani erik ekþisi kullanýrýz. e tabi içyaðýda vazge Bunlarý bizim evde annem yemek yaparken gözlemlediðim bilgilere dayanarak verdim, ancak baþtada belirttiðim gibi bunlar kar Ýlginiz ve bu konudaki hassasiyetiniz için teþekkürler. == Cevapla:Kvaneyi ve xarhaþi Gönderen : Toroci - 11/05/2006 12:05 _____________________________________ Bybere merhaba, Elbetteki bu tip araþtýrmalarý ve çalýþmalarý içtenlikle destekliyoruz. yalnýz bunu yaparken acizane bir tafsiyede bulunayým. Gö Bu konuda ciddi araþtýrmalarým var onun için tereddütüm þuydu, Son zamanlarda Laz Mutfaðýndan bazý yemekler lüks restoran Diyeceðim sanal ortamlarda yada gerçek yayýnlardaki bir çok yemek tariflerine güvenmeyin. ==

Forum - Lazebura | Nenaskani - Lazlarin Internetteki Sesi, Lazca ve Lazlar FireBoard Forum Bileþeni. Sürüm: 1.0.4 Oluþturulma: 3 December, 2008, 01:11