

Grip Corbasi

Malzemeler

1 ADET KURU SOGAN

4 DIS SARMISAK

2 ADET LIMON

1 ADET ELMA (MUMKUNSE YESIL)

1 ADET HAVUC

YESIL NANE KEKIK

KARABIBER

Yapilisi

ilk olarak kuru sogan ve sarmisaklari blender ile guzelce parcaliyoruz ,havucu ve elmayi kup kup dogruyoruz limonlarimizi iyice yikayip dorde diliyoruz

tenceremize bir cay badagi zeytin yagini koyuyoruz.sogan ve sarmisaktan olusan karisimi

bir sure kavuruyoruz sonra havuclari ve elmalari ilave ediyoruz havuclar kizarinca

baharatlarimizi(goz karari) ekliyoruz daha sonra dorde boldugumuz limonlari ekliyoruz

limonlari bir kac tur cevirdikten sonra yeteri kadar su (4 su bardagi) ilave ediyoruz.

bir tasim kaynayinca ince kiydigimiz naneyi ilave ediyoruz bes dakika daha kaynadiktan

sonra atesten alip bir sure dinlendiriyoruz istege gore ister suzerek ister blender ile

ezerek servis yapiyoruz limonlari cikarmamakta fayda var ama sevmezseniz yapacak birsey

yok . grip icin birebirdir