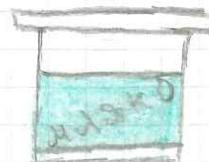
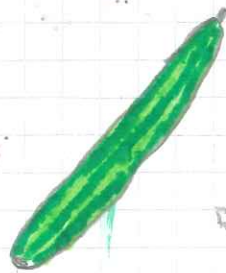
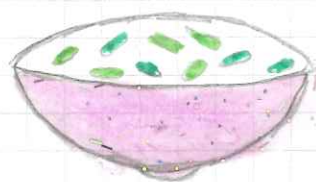


Рецептата Тшаратор

необходими продукти:
една кракотамба
едно кисело мляко
вода една чаша и половина
~~с~~ сол и оцет



Начин на приготвяне:



Предиш кракотамбата
настъргваме и
слагаме кисело мляко бъркаме
слагаме една чаша и половина вода бъркаме
слагаме оцет и сол и ето е кашата

Diana Angelova Рецептата



Diana
Angelova

Tarateur de recettes

nécessaire

produits nécessaires:

un concombre

un seau yaourt

un verre d'eau

sel une cuillère à café

ajouter de l'huile si vous

Méthode de préparation

Épluchez on concombre et râpez-le dans une petite casserole, mettez un seau de yaourt et remuez tout en ajoutant un verre d'eau, ajoutez une cuillère à café de ~~sel~~ sel et trois cuillères d'huile, et voilà Tarator

Un grill à base principalement de viande.
 La viande grillée est coupée en petits morceaux
 et cuite. La viande de chèvre (uli), de porc, de
 poulet, de lapin et de poisson est utilisée pour
 préparer le barbecue. La viande est grillée en la
 disposant sur des brochettes en métal ou en bois,
 puis les brochettes sont placées sur des charbons
 ardents, en utilisant souvent un grill, un grille-
 pain ou une cheminée comme foyer.

Գրիլ, որը հիմնական է հիմնականում սերվում: Խոտերը ծքր
 Տալը կարգադրում են և և տեղում Խոտերը ծքր Տալը կարգադրում
 են և և տեղում: Խոտերը փայրապատվել համար օգտագործում
 են ոչխարի (գառառն) աչքի (տալի), խոտի, հավ, էսպանյակ
 և չոլի ծքր Խոտերը են զարդարվում ծեփապատվել համար փայրել
 շաճիկապատվել ծքր, ապա շաճիկապատվել քանո են քան ածրի
 ծքր հաճախ որպես օգտը օգտագործելով գրիլ,
 քանտիլը համար քանտիլ:

Տալ, աչ, պչպի, չոլապատվել հաճախ, չոլապատվել:

Viande, sel, poivre, légumes verts
 séchés, huile d'olive.

