

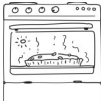







Lobiani (pour 6 - 8 personnes)











LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
 500 g de haricots rouge  2 pâtes	 un four  un réfrigérateur  une cuillère  un bol  un moule  un papier calque

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 . Cuire les haricots pendant 30 - 40 minutes et après cuire et mettre les haricots dans un bol puis mettre au réfrigérateur pour faire froid.
2. Écraser les haricots avec une cuillère.
- 3 . Étaler les haricots mixés sur une pâte et mettre la deuxième pâte par dessus.
- 4 . Mettre le papier calque dans la moule puis mettre lobiani dessus et mettre au four pour 15 - 25 minutes.

ლობიანი (6-8 კაცისთვის)



ინგრედიენტები	საჭირო ჭურჭელი
 500 გ წითელი ლობიო  2 ცალი ცომი	 ღუმელი  მაცივარი  კოვზი  ჯამი  ჟარონა  დასაფენი ფურცელი

რეცეპტის ეტაბები

- 1 . მოხარშოთ ლობიო 30 - 40 წუთისთვის და მოხარშვის შემდეგ გადაიტანეთ ლობიო ჯამში და შედეთ მაცივარში რომ გაცივდეს .
- 2 . გავჭყიტოთ ლობიო კოვზით .
- 3 . დავადოთ ლობიო ცომს და დავადოთ ზემოდან მეორე .
- 4 . დავაფინოთ ჭურჭლის ფურცელი ჟარონაზე დავადოთ ლობიანი და შევდოთ ღუმელში 15 - 25 წუთით .