DERİN DONDURUCUDA BAMYANIN SAKLANMASI

-Bamya başları temizlenir,
-yıkanır
-kaynar suda 1 dakika haşlanır,
-süzgece çıkarılır
-hiç suyu kalmayacak kadar süzülür,
-kağıt havluya serilerek kurutulur,
-buzdolabı poşetine konur,
-poşet havası tamamen çıkarılır,
-poşetin ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır.
-derin dondurucuya atılır.

Yukarıdaki maddeler diğer sebzeler için çok uygun bir yol, bamya içinde olur, ama bamya salgısı yüzünden kurutarak saklamak daha iyi bir yol gibi.

© lezzetler.com tarif no:7069 • adı:Derin Dondurucuda Bamyanın Saklanması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:11