



Goosaarta Saladhka

Xaddiga Cuntada 3 | Waqtiga diyaarinta 5 daqiiqo. |
Waqtiga guud 5 daqiiqo.

Qalabka:

Weel yar oo dabool leh
koobabka iyo qaaddooyinka cuntada lagu cabbiro

Maacuunta:

Midna

Maaddooyinka

¼ koob saliida saytuun ama saliida kanoola ah
2 qaaddo khalka AMA casiirka liinta ah
Xoojiyaasha dhadhanka dheeriga ah

Ikhtiyaarada Khalka ama Casiirka Liinta

Khalka “cad” caadiga ah
Khalka Madow
Khalka cad ama cas ee khamriga ka samaysan
Khalka khamariga bariiska ka samaysan
Casiirka Liinta
Casiirka liin dhanaanta

Xoojiyaasha Dhadhanka

Khalka Dijon
Suugada cagaaran
Basal la jarjaray

Farmaajada Parmesan ama jiiska caaryaystay
Malab
Saliida sisinta
Toon
Geed-dhireedyo Daray ah

Goosaarta Balsamic

¼ koob oo saliid saytuun ah
2 qaaddo oo khalka madow ah
1 qaaddo oo basal la jarjaray ah
Cusbo iyo filfil

Goosaarta Ka Samaysan Malabka iyo Khardalka

¼ koob oo saliida kanoola ah
2 qaaddo oo khalka khamriga cas ama cad ka samaysan ah
½ qaaddo malab ah
1 qaaddo oo khalka Dijon ah
Cusbo iyo Filfil

Goosaar Ka Samaysan Farmaajada Caaraysatay

¼ koob oo saliid saytuun ah
2 qaaddo oo khal cad ah
1 xabo toon fiiqan oo la jarjaray ah
2 qaaddo oo laamaha basasha ama basal baar la jarjaray ah
2 qaaddo oo farmaajada caaryaysatay ah oo la jajabiyey

Goosaarta Aasiyaanka

¼ koob oo saliid saytuun ah
2 qaaddo oo khalka khamariga bariiska ka samaysan ah
½ qaaddo oo saliida sisinta ah
½ qaaddo oo suugada soybeeska ah
½ qaaddo malab ah

Tilmaamaha

1. Kahor inta aadan hawsha bilaabin, dhaq gacmahaaga, sagxadaha, iyo maacuunta.
2. Isku qas maaddooyinka oo dhan weel yar oo dabool leh, saar daboolka oo rux si aad isugu qasto.

Macluumaadka Nafaqada:

Kalooriyada 130 Dufanka Guud 14g Cusbada 0mg Karbohaydaraydhka Guud 1g
Borotiinka 0g