



Karniyarik Secca

Karniyarik Kurusu



6 melanzane

- # I rami di prezzemolo si tagliano e si sbucano . I rami si sbucano e si mettono ad una parte.
- # In mezzo di meanzane si taglia in ovale. Poi si fanno lacuna.
- # I bastoncini preparati si inseriscono bene negli prezzemoli.
- # Poi le melanzane preparate si filano con ago e corda.(le parti levati da dentro si usno er la preparazione di musakka.)
- # Poi si filano in un posto che prende sole . Si lasciano per asciugare circa per una settimana o 10 giorni.

Nota: Nel momento di cucinare si bagnano nell'acqua salata. E si prepara karniyarik.