

# Stegt bitteragurk - paavakkai poriyal

4

2 bitteragurker, i tynde skiver  
olie  
2 tsk. chilipulver  
1/4 salt  
image/jpeg ikon [Pavakkai fry.jpg](#) [1]

Bitteragurk spises sammen med ris og andre grønsagscurry.

salt og chilipulver blandes med bitteragurk  
Varm olie i en pande, og steg bitteragurk til det bliver lidt brune.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/tilbeh%C3%B8r/stegt-bitteragurk-paavakkai-poriyal>

## Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/Pavakkai%20fry.jpg>

[2]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh%25C3%25B8r%2Fstegt-bitteragurk-paavakkai-poriyal&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh%25C3%25B8r%2Fstegt-bitteragurk-paavakkai-poriyal&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)