

HASŁO	harira
DEFINICJA	«pochodząca z Maroka rozgrzewająca zupa na wywarze z mięsa, najczęściej baraniego, z dodatkiem roślin strączkowych i jarzyn»
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Podstawą hariry jest mięso (zwykle baranina, jagnięcina lub wołowina), nasiona roślin strączkowych i przyprawy, które nadają potrawie niezwyklego aromatu</i> (zakochanewzupach.pl). <i>W harirze najważniejsza jest soczewica, której walory smakowe idą w parze ze zdrowotnymi</i> (kuchniaorganiczna.com).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 24.05.2017, 16.19, ostatnia aktualizacja hasła: 26.11.2017, 18.57
AUTOR	Patrycjusz Pilawski
REDAKTOR	Maciej Czeszewski