



## Recettes végétariennes du Liban

*Dalal Holmn, Maher Abbas*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

### **Recettes végétariennes du Liban** Dalal Holmn, Maher Abbas

Les recettes les plus savoureuses de la cuisines libanaises sont naturellement végétariennes : Hummus, Taboulé, Falafel, Feuilles de vignes farcies ou Baba ghanoush (caviar d'aubergine)...

Vous trouverez dans ce livre toutes les recettes pour composer des mezzes, des légumes farcis, des sauces parfumées, des pâtisseries ou votre propre pain pita.

Dalal Holmin a suivi une formation de cuisinière dans la cuisine familiale, près de sa mère, Rafica, et de sa grand-mère, Em-Shafiq. Si vous êtes libanais, ou originaire d'un autre pays méditerranéen, vous connaissez la grande valeur d'une telle formation !

Maher Abbas est médecin, spécialisé dans la nutrition, il a rédigé l'introduction diététique de l'ouvrage.

Auteur : Dalal Holmin et Maher Abbas - 160 pages - Papier recyclé - Format : 14 x 21 cm

 [Download Recettes végétariennes du Liban ...pdf](#)

 [Read Online Recettes végétariennes du Liban ...pdf](#)

# Recettes végétariennes du Liban

*Dalal Holmn, Maher Abbas*

## **Recettes végétariennes du Liban** Dalal Holmn, Maher Abbas

Les recettes les plus savoureuses de la cuisines libanaises sont naturellement végétariennes : Hummus, Taboulé, Falafel, Feuilles de vignes farcies ou Baba ghanoush (caviar d'aubergine)...

Vous trouverez dans ce livre toutes les recettes pour composer des mezzes, des légumes farcis, des sauces parfumées, des pâtisseries ou votre propre pain pita.

Dalal Holmin a suivi une formation de cuisinière dans la cuisine familiale, près de sa mère, Rafica, et de sa grand-mère, Em-Shafiq. Si vous êtes libanais, ou originaire d'un autre pays méditerranéen, vous connaissez la grande valeur d'une telle formation !

Maher Abbas est médecin, spécialisé dans la nutrition, il a rédigé l'introduction diététique de l'ouvrage.

Auteur : Dalal Holmin et Maher Abbas - 160 pages - Papier recyclé - Format : 14 x 21 cm

## Téléchargez et lisez en ligne Recettes végétariennes du Liban Dalal Holmn, Maher Abbas

---

160 pages

Présentation de l'éditeur

Hummus, taboulé, falafel, feuilles de vignes farcies ou baba ghanoush (caviar d'aubergines), plus d'une centaine de recettes expliquées pas à pas pour composer des mezzes, des pâtisseries, votre propre pain pita...

Dalal Holmin a suivi une formation de cuisinière dans la cuisine familiale, près de sa mère, Rafica, et de sa grand-mère, Em-Shafiq. Si vous êtes Libanais, ou originaire d'un autre pays méditerranéen, vous connaissez la grande valeur d'une telle formation !

Maher Abbas est médecin, spécialisé dans la nutrition, il a rédigé l'introduction diététique de cet ouvrage.

Biographie de l'auteur

Dalal Holmin a suivi une formation de cuisinière dans la cuisine familiale, près de sa mère, Rafica, et de sa grand-mère, Em-Shafiq. Si vous êtes libanais, ou originaire d'un autre pays méditerranéen, vous connaissez la grande valeur d'une telle formation ! Maher Abbas est médecin, spécialisé dans la nutrition, il a rédigé l'introduction diététique de l'ouvrage.

Download and Read Online Recettes végétariennes du Liban Dalal Holmn, Maher Abbas #SU0KDY59XHI

Lire Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas pour ebook en ligne Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas à lire en ligne. Online Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas ebook Téléchargement PDF Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas Doc Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas Mobipocket Recettes végétariennes du Liban par Dalal Holmn, Maher Abbas EPub

**SU0KDY59XHISU0KDY59XHISU0KDY59XHI**