

Ky dokument nuk është prova. Prova janë bajtët e ruajtur: HTML-ja e faqes, pamja e saj, dhe zinxhiri i hash-eve që i lidh. Kjo dëshmi është paraqitja e tyre, e prodhuar automatikisht. Verifikohet me kodin më poshtë **pa na pyetur ne**.

ARTIKULLI

TITULLI	Pulë me pilaf, perime dhe salcë e bardhë
ADRESA	https://www.balkanweb.com/pule-me-pilaf-perime-dhe-salcë-e-bardhe/
BURIMI	balkanweb.com
GJENDJA	edited

KOHA

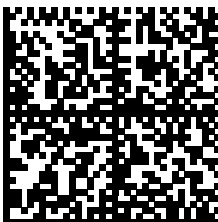
KAPUR NGA NE	6 shtator 2026, 00:16:45 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
LEXUAR NGA FAQJA	13 korrik 2018, 11:00:00 UTC <i>Portali nuk e deklaroi datën në asnjë formë makinë-lexueshme; kjo është ora e shkruar për njeriun, e lexuar nga faqja me meto dën text_date. Dritarja: 13 korrik 2018, 10:59:00 UTC → 13 korrik 2018, 11:01:00 UTC. Kalon nga një rregull i yni që mund të g abojë, prandaj shfaqet si e lexuar dhe jo si e deklaruar.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	2af2d7b897b5eeecd37dac51c8d9e19373575da9f6df904abfab470d84cd58a0
TEKSTI	bdcbb0d0d0c2bc106e015145749b888a65e8d2a5f6208828a5636580e275e0a6e
PAMJA	85dc56ab02bf4275b10f82c766853fb83bef9f16dd92ca2cf6e9f7e994522709

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	1ce8340494c882c2a50f19431a725eb14be0a234d8f0ad29990a41bc71a3cd61
E MËPARSHMJA	891a5ef78f72c041e46dbb703f2e46581bf7055207ad6821fe30eb989bf576d2
RRËNJA MERKLE	—
ANKORIMI	nuk është ankoruar ende <i>Kjo hyrje nuk është përfshirë ende në asnjë pemë Merkle të dërguar. Zinxhiri i hash-eve provon rendin dhe integritetin; koha jo.</i>



SKANOJE PËR TA VERIFIKUAR

Kodi të nxjerr te eksploruesi i STAMLES. Ai regjistër nuk është yni: nëse serveri ynë bie nesër, vula mbetet aty ku është.

Faqja tregon njërën nga tri gjendjet — **nuk u gjet**, **në radhë**, ose **e konfirmuar** me bllokun, rrënjën Merkle dhe transaksionin në Polygon. Krahazo hash-in që gjen atje me atë të shtypur më lart: nëse përputhen, kjo kapje ekzistonte para asaj ore, dhe ne nuk mund ta kishim ndryshuar pas saj.

<https://scan.stamles.eu/verify/1ce8340494c882c2a50f19431a725eb14be0a234d8f0ad29990a41bc71a3cd61>

PAMJA E FAQES

Renderuar nga HTML-ja jonë e ruajtur, jo nga rrjeti. **Riprodhon kopjen tonë, jo pamjen e atëhershme:** stilet dhe imazhet e largëta mund të mos ekzistojnë më ose të kenë ndryshuar.

Motori: chromium-stored · dritarja 1280×1024 px



- [Balkanweb TV](#)
- [Foto Galeri](#)
- [Emisione](#)
- [Moti](#)
- [Sondazh](#)
- [Shtypi](#)
- [Dossier](#)
- [Shëndeti](#)
- [Gatimi](#)
- [Horoskopi](#)
- [News24](#)
- [Kontakt](#)



-
-
-

- [Fillimi](#)
- [Minutë pas minute](#)
- [Shqipëria](#)
- [Politikë](#)
- [Kronikë](#)
- [Ekonomi](#)
- [Kosova](#)
- [Rajoni](#)
- [Sport](#)
- [Bota](#)
- [Kulturë](#)
- [Metropol](#)
- [Analiza](#)
- [Teknologji](#)
- [Shëndeti](#)
- [Horoskopi](#)
- [Emisione](#)



Kërko këtu



- [Fillimi](#)
- [Minutë pas minute](#)
- [Shqipëria](#)
 - [-Kronikë](#)
 - [-Politikë](#)
 - [Aktualitet](#)
 - [-Ekonomi](#)
 - [-Sociale](#)
 - [-Kulturë](#)
- [Politikë](#)
- [Kronikë](#)
- [Ekonomi](#)
- [Kosova](#)
- [Rajoni](#)
 - [-Greqi](#)
 - [-Magedoni](#)
 - [-Serbi](#)
- [Sport](#)
 - [-Bota](#)
 - [-Shqipëri](#)
 - [EURO 2024](#)
- [Bota](#)
 - [USA 2024](#)
 - [Lufta në Ukrainë](#)
- [Kulturë](#)
 - [-Art](#)
 - [-Libra](#)
 - [-Filma](#)
 - [-Muzikë](#)
- [Metropol](#)
 - [-Kuriozitete](#)
 - [-Life-Style](#)
 - [-Personazhe](#)
 - [-Show Bizz](#)
- [Analiza](#)
- [Teknologji](#)
 - [-Auto-Moto](#)
 - [-Pc-Mobile](#)
 - [-Shkence](#)
- [Shëndeti](#)
- [Horoskopi](#)
- [Emisione](#)

[Minute pas minute](#)

- [Dashuria, paratë, karriera, njihuni me horoskopin për ditën e sotme, 10 Shtator 2026](#)
- [EKSKLUZIVE! "Ti merru me qeverinë". Ahmetaj zbardh bisedit e Ron Yeffet: Procesin duhet ta bëjmë në mënyrë të heshtur! Mediat ...](#)
- [Mbyllet tubimi i 102, thirrjet e protestuesve: Nesër më shumë](#)
- [Arben Ahmetaj: Thonë se Rama nuk merr para, por edhe El Chapon nuk e kapën duke shpërndarë drogë. Nxjerrja e News24 nga godina...](#)
- [VIDEO/ PSG e nis frikshëm Championsin, Liverpool fiton ndaj Atletico's, një gol vendos Napoli-Arsenal](#)

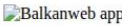
- [Fillimi](#)
- [>](#)
- [Gatimi](#)

Pulë me pilaf, perime dhe salcë e bardhë

13 Korrik, 2018 13:00



Madhësia e tekstit:

 [Download on Apple Store](#)  [Get it on Google Play](#)

-
-
-
-
-
-
-

NGA ZONJA KATERINA
Përbërësit

1 pulë mesatare
1 kokërr qepë
3-4 karrota
1 gjethe dafine
4-5 kokrra piper
2 degë selino
2 litër e gjysëm ujë

Për orizin:
2 gota oriz
250 gr perime miks
4 gota buljon (lëngu i zierjes së pulës)

1 lgj gjalpë
Kripë, piper

Salca e bardhë:
2 lgj miell
2 lgj gjalpë
2 gota buljon
½ gotë qumësht
½ gotë verë të bardhë
Cipa dhe lëngu i ½ limoni
Kripë, piper I zi
Piper i kuq kokërr

Pergatitja

Fillimisht vendosim pulën të ziejë në ujë të ngrohtë me kripë duke shtuar dhe 3-4 karrota, 1 qepë të plotë (vetëm të qëruar të pa prerë), 4-5 kokrra piper të zi dhe 2 degë selino.

Pasi pula të ketë marrë valë plotësisht fillojmë përgatitim orizin. Marim rreth 4 gota nga buljoni i zierjes së pulës, shtojmë orizin dhe e lemë të ziejë për 10 minuta. Më pas shtojmë perimet miks në kubikë të vegjël dhe 1 lugë gjalpë dhe e lemë orizin me perime të ziejë dhe për 5 minuta të tjera.

Ndërkohë përgatitim salcën e bardhë duke kaurdisur fillimisht miellin me gjalpin. Sapo mielli të fillojë të ndryshojë ngjyrë e shuajmë me verë të bardhë. Pasi alkooli i verës të avullojë shtojmë buljonin, cipën dhe lëngun e limonit dhe e lemë që të lidhet. Në fund shtojmë qumështin, kripë, dhe piper të zi dhe e lemë derisa të realizohet një salcë kremoze.

Copëtojmë mishin e pulës duke larguar të gjitha kockat. Më pas në ½ e salcës së përgatitur vendosim mishin e pulës dhe e përziejmë me salcën. Vendosim në një formë një shtresë me oriz, një shtresë më pas me mishin e pulës me salcë, përsëri një shtresë oriz dhe në fund një shtresë me salcë të bardhë. Për dekor dhe shije vendosim në fund disa kokrra piper të kuq.
([da.xha/BalkanWeb](#))

© **BalkanWeb**

Për t'u bërë pjesë e grupit "**Balkanweb**" mjafton të klikoni: [Join Group](#) dhe kërkesa do t'ju aprovohet menjëherë. [Grupi Balkanweb](#)

Etiketa:

- [pule me pilaf](#)

Të ngjashme



[Recetë tradicionale verore, tavë me ngjale dhe llokume me shalqi/ Recetat e ditës](#)

30 Korrik, 2026



[Role me petë sfoliat, mish e perime, humus, salmon me makarona dhe mus me çokollatë dhe biskota/ Recetat e ditës](#)

29 Korrik, 2026

loading...

Të Fundit nga Gatimi

 [5ac6afcb 1c4e 4024 Bfb3 6b3e1e1394f5](#)

[Mish qengji me bamje, bukë me kungulleshka e kos dhe omëletë me patate/ Recetat e ditës](#)

24 Korrik, 2026

 [Aklouy](#)

[Akullore me miks të gatshëm, sallatë me couscous dhe pilaf me thjerrëza dhe bullgur/ Recetat](#)

08 Korrik, 2026

 [Receta](#)

[Byrek tradicional me nena dhe gjizë dhe pancetë e zgarës me perime të pjekura/ Receta e ditës](#)

07 Korrik, 2026

 [175013e7 8316 4b61 Ab9e Dba826cab005](#)

[Tavë me makarona elb e perime, suflaqe dhe pite me ton dhe miser/ Recetat](#)

06 Korrik, 2026

 [78788fa7 89be 417e 8139 A3bf4040af5b](#)

[Makarona në furrë, fasule verore dhe akullore me pjepër dhe pana/ Recetat e ditës](#)

29 Qershor, 2026

 [Vilaa](#)

[Lakror me qepë, vezë të ziera dhe specia gogozhare, supë pule dhe kek me qershi/ Recetat e ditës](#)

25 Qershor, 2026

Kategoria Video

 [8ba0772d 6e9a 4844 A19f 8379a19bc9f4](#)

[Mbyllet tubimi i 102, thirrjet e protestuesve: Nesër më shumë](#)

09 Shtator, 2026

 [Img 0527](#)

[VIDEO/ PSG e nis frikshëm Championsin. Liverpool fiton ndaj Atletico, një gol vendos Napoli-Arsenal](#)

09 Shtator, 2026

 [21 Dhjetori1](#)

[102 ditë protestë/ Nuk ndalen protestuesit, marshim kilometrik në rrugët e Tiranës](#)

09 Shtator, 2026

 [21 Dhjetori2](#)

[“Dorëheqje”/ Protestuesit ulen tek Kryqëzimi tek 21 Dhjetori, bllokojnë qarkullimin e mjeteve](#)

09 Shtator, 2026

 [Vasil Shanto1](#)

[“Ju erdhi fundi”/ Protestuesit mbërrijnë tek Vasil Shanto, thirrje të forta kundër qeverisë: Rama në burg, Balluku në burg](#)

09 Shtator, 2026

 [Marshii Drejtoria](#)

[LIVE- Vijn aksioni qytetar! Protestuesit marshojnë drejt Policisë së Tiranës, kumbojnë thirrjet: Ju erdhi fundi!](#)

09 Shtator, 2026

loading...

 [Balkanweb app](#)  [Download on Apple Store](#)  [Get it on Google Play](#)

Kerko ketu

Lajmet e fundit

-  [8ba0772d 6e9a 4844 A19f 8379a19bc9f4](#)

[Mbyllet tubimi i 102, thirrjet e protestuesve: Nesër më shumë](#)

09 Shtator, 2026

 [Img 0527](#)

[VIDEO/ PSG e nis frikshëm Championsin. Liverpool fiton ndaj Atletico, një gol vendos Napoli-Arsenal](#)

09 Shtator, 2026

 [Dhjetori1](#)



[102 ditë protestë/ Nuk ndalen protestuesit, marshim kilometrik në rrugët e Tiranës](#)

09 Shtator, 2026



[“Dorëheqje”/ Protestuesit ulen tek Kryqëzimi tek 21 Dhjetori, bllokojnë qarkullimin e mjeteve](#)

09 Shtator, 2026



[“Ju erdhi fundi”/ Protestuesit mbërrijnë tek Vasil Shanto, thirrje të forta kundër qeverisë: Rama në burg, Balluku në burg](#)

09 Shtator, 2026



[LIVE- Vijnë aksioni qytetar! Protestuesit marshojnë drejt Policisë së Tiranës, kumbojnë thirrjet: Ju erdhi fundi!](#)

09 Shtator, 2026

Na ndiqni në rrjetet sociale

@balkanweb

-
-
-

scroll to top

logo balkanweb

Faqet zyrtare

- [News24](#)
- [Gazeta Shqiptare](#)
- [Radio RASH](#)

Kontakt

- [Focus Media News shpk](#)
- [NUIS/NIPT K21909002K](#)
- [Privacy Policy](#)
- [Contact](#)
- [Email: \[email protected\]](#)

Emisione news24

- [Autoktonët](#)
- [Emisioni Vila 24](#)
- [Fit Station](#)
- [Kjo Javë](#)
- [Koha për t'u zgjuar](#)
- [Me zemër të hapur](#)
- [Në shënjestër](#)
- [News24 Fundjavë](#)
- [Opionencë](#)
- [Podcast](#)
- [Sport News](#)
- [Studio 24](#)
- [Tak Fak](#)
- [Vetting](#)

Kategori

- [Fillimi](#)
- [Minutë pas minute](#)
- [Shqipëria](#)
- [Politikë](#)
- [Kronikë](#)
- [Ekonomi](#)
- [Kosova](#)
- [Rajoni](#)
- [Sport](#)
- [Bota](#)
- [Kulturë](#)
- [Metropol](#)
- [Analiza](#)
- [Teknologji](#)
- [Shëndeti](#)
- [Horoskopi](#)
- [Emisione](#)

Mediat e huaja

- [New York Times](#)
- [Guardian](#)
- [WEB BBC](#)
- [WEB CNN](#)
- [REUTERS](#)
- [Washington Post](#)
- [Times Online](#)
- [Financial Times](#)
- [WEB Yahoo](#)
- [WEB MSN](#)

- [USA Today](#)

© 2026 BalkanWeb. Të gjitha të drejtat e rezervuara.

 [logo Twitter](#)  [logo Facebook](#)  [logo Instagram](#)  [logo Youtube](#)

 [scroll to top](#)

 [balkanweb](#)

Emisione news24

- [Autoktonët](#)
- [Emisioni Vila 24](#)
- [Fit Station](#)
- [Kjo Javë](#)
- [Koha për r'u zgjuar](#)
- [Me zemër të hapur](#)
- [shënjestër](#)
- [news24 Fundjavë](#)
- [Oponencë](#)
- [Podcast](#)
- [Sport News](#)
- [Studio 24](#)
- [Tak Fak](#)

Pamja këtu është e ri-koduar për ta futur në dokument. Artefakti autoritar është skedari WebP i ruajtur, dhe hash-i i tij është ai i shtypur te faqja e parë — pra dallimi është i verifikueshëm, jo i fshehur.