

## Eleições no Irã: Masoud Pezeshkian vai à segunda volta

O Irã se dirige a uma segunda volta nas eleições presidenciais **bwin news** uma semana, após o candidato reformista Masoud Pezeshkian obter uma vantagem estreita sobre o ex-negociador nuclear Saeed Jalili, mas não conseguiu conquistar mais de 50% dos votos.

A participação pode acabar baixa **bwin news** torno de 40%, um recorde baixo para uma eleição presidencial iraniana desde a revolução **bwin news** 1979.

A escala do boicote é uma rejeição para o regime, que havia instado repetidamente os iranianos a demonstrarem seu compromisso com o regime islâmico votando.

### Participação **bwin news** declínio

A participação nas eleições presidenciais de 2001 foi oficialmente registrada **bwin news** 48,8% com 24,9 milhões de votos.

Os primeiros resultados mostraram que Pezeshkian recebeu 10,45 milhões de votos, Jalili 9,47 milhões e o outro candidato conservador proeminente Mohammad Bagher Ghalibaf 3,38 milhões. Um quarto candidato, Mostafa Pourmohammadi, um ex-ministro da Justiça que fez campanha como um comodim, ganhou apenas 206 mil. Um total de 24,735,185 pessoas votaram.

À medida que os primeiros números eram anunciados, Pezeshkian estava apenas atrás de Jalili, mas então o ultrapassou e assumiu a liderança.

### Escolha ideológica

Uma segunda volta na sexta-feira parece inevitável e oferecerá uma escolha ideológica clara entre Pezeshkian e Jalili.

A menos que Pezeshkian possa mobilizar mais eleitores a comparecerem às urnas, com base no fato de que a primeira rodada provou que ele tem uma chance viável de vencer e pode mudar o Irã, o reformista provavelmente perderá uma segunda rodada. A maioria, mas não todos, dos votos de Ghalibaf estão previstos para mudar para Jalili. A rivalidade pessoal e ideológica entre Ghalibaf e Jalili foi suficiente para impedir que eles chegassem a um acordo pré-eleitoral.

### Liderança com legitimidade

O Irã precisa de líderes com legitimidade à medida que apoia movimentos de resistência **bwin news** todo o Oriente Médio, confronta monarquias do Golfo não eleitas e desafia o Ocidente sobre o propósito e a escala de seu programa nuclear **bwin news** expansão atualmente.

## Receitas fáceis com alho e cebolas: cebolas grelhadas com ovos e iogurte de manjerição à tarragon (imagens destacadas no topo)

Explore 4 a variedade da família aliaza com essa receita de cebolas grelhadas com ovos e iogurte de manjerição à tarragon. As 4 cebolas grelhadas são uma ótima opção para uma refeição rápida e saborosa. Este prato pode ser servido como um acompanhamento 4 ou como prato principal.

## Tempo de preparo:

20 minutos

## Tempo de cozimento:

20 minutos

## Rendimento:

4 porções como acompanhamento

## Ingredientes:

- 2 cebolas brancas
- 4 cebolinhas grandes
- 2 4 Shallots grandes
- 150g de cebolinhas pequenas
- 60ml de azeite de oliva
- Sal marinho fino e pimenta preta
- 3 ovos ambiente
- 2 colheres de sopa de 4 vinagre de vinho branco
- 1 colheres sopa de suco de limão
- 150g de iogurte grego
- 1 dente de alho
- 25g de folhas de manjericão
- Folhas 4 de manjericão extra para servir

## Instruções:

1. Pré-aqueça uma chapa **bwin news** fogo alto.
2. Em uma tigela grande, coloque as cebolas, adicione duas colheres de 4 sopa de azeite e meio-chave de sal, mexa para untar.
3. Coloque cerca de um terço das cebolas na chapa **bwin news** uma 4 única camada e sem sobrecarregar a panela. Grelhe, voltando algumas vezes, por três a cinco minutos (dependendo do tamanho das 4 cebolas), até que esteja bem cozido.
4. Enquanto a cebola cozinha, abra as ovas e coloque-as **bwin news** uma tigela com água fervente. 4 Cobre a panela, reduza o fogo para médio-alto e deixe cozinhar por sete minutos.
5. Escorra as ovas, passe-as porbaqua fria, esfregue 4 delicadamente para retirar a casca e retire os pedaços de casca.
6. Para a salsa, misture o restante do azeite, o vinagre, 4 o suco de limão, o iogurte, o alho picado, o manjericão finamente picado, a pimenta e o sal.
7. Sirva as cebolas 4 grelhadas com as ovas no topo. Espalhe o manjericão picado e sirva com uma boa quantidade de pimenta preta.

---

## Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin news

Palavras-chave: **bwin news - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-16