

Kirklareli Yoğurtlu Papara

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Papara, bayat ekmeği sıcak suyu, yoğurt ve tereyağı ile yumuşatılarak Trakya usulü ekonomik bir tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 1 adet Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Bayat ekmeği iri küpler halinde doğrayın.
2. Ekmekleri 180°C fırında 5 dakika hafif kurutun.
3. Sıcak suyunu ekmeklerin üzerine gezdirin.
4. Yoğurdu sarımsakla birlikte ekmeklerin üstüne yayın.
5. Tereyağı pul biberle köpürtüp paparaya dökün.

PÜF NOKTASI

Ekmeği fırında kurutmak sıcak suyu çekerken hamurlaşmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsak, yoğurt ve tereyağı biber dökerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt