

# Edirne Papara

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Edirne papara, bayat ekmeği tereyağ, et suyu ve yumurtayla buluşturarak yumuşak, doyurucu ve sade bir kahvaltı tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 3 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Ekmeği iri parçalara ayırın.
- Et suyunu 15 dakika ekmeği kısıp yumuşatın.
- Tereyağı ve yumurtaları ekleyip 4 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda eklemek hamurlaşmayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta