

Papara

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Kirklareli papara, bayat ekmeği yoğurt ve tereyağı sosla yumuşatarak sıcak şekilde ve ev mutfağı hissi veren bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 5 dilim Bayat ekmeği
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Ekmeği iri parçalara ayırıp 10-15 dakika kurutun.
2. Sosu ya da sıcak suyla tencerede ısıtın.
3. Ekmeği servis tabağına alıp sıcak üzerine gezdirin.
4. Papara'yı 2 dakika dinlendirip servis edin.
5. Üstünü isteğe göre tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi ısılatmak için fazla yağlı masaneler.

SERVIS ÖNERİSİ

Papara'yı sıcak, üstüne tereyağı gezdirip pul biber serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt