

Kırlareli Papara

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Kırlareli papara, bayat ekmeğin parçalarını soğan salçası, yoğurt ve kızgı tereyağ ile değerlendirilen sade ve doyurucu Trakya yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 300 gr Bayat buğday ekmeği

Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Üzeri için

- 50 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Bayat ekmeği iri lokmalar halinde doğrayıp servis kabına alın.
- Soğan küçük doğrayın.
- Soğanı yağda 6 dakika yumuşatın salçayı ekleyip 2 dakika kavurun.
- Sıcak su ve tuzu ekleyip sosu 8 dakika kaynatın.
- Sarımsakı öğürdü pürüzsüz çırpın.
- Sıcak salçalı suyu ekmeğin üstüne gezdirin ve 5 dakika çektirin.
- Yoğurt ve pul biberli tereyağıyla paparayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği tamamen hamurlaştırmadan sıcak suda 1 saat bekletmek paparanın dokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli tereyağ gezdirip yan1ndaayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt