

# Kırklareli Yoğurtlu Papara

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 4/10

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

- Bayat ekmeği iri küpler halinde doğrayın.
- Ekmeği 180°C fırında 5 dakika hafif kurutun.
- Sıcak suyu ekmeğin üzerine gezdirin.
- Yoğurdu sarımsakla karıştırıp ekmeğin üstüne yayın.
- Tereyağı pul biberle köpürtüp paparaya dökün.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği fırında kurutmak sıcak suyu çekerken hamurlaşmasını engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsak, yoğurt ve tereyağı biber dökerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt