

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

Yapılış

- Bayat ekmeği iri parçalara ayırın.
- Tereyağı tavada eritip hafif köpürtün.
- Et suyunu ekleyip ekmeği yumuşatın.
- Yumurtaları ekleyip karıştırarak pişirin.
- Karabiber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda eklemek hamurlaşmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta