

# 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

## Yapılışı

1. Bayat ekmeği iri küpler halinde doğrayın.
2. Ekmeği tavada hafifçe ısıtıp sertleştirmeyin.
3. Yoğurdu ekmeğin üzerine yayın.
4. Tereyağı pul biberle kızdırıp yoğurdun üzerine gezdirin.
5. Ekmeği tamamen hamurlaşmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi ısıtmak fazla yağlı olmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Papara sıcak, üstüne tereyağı gezdirip pul biber serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt