



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

NOHUTLU PAPARA



1 Su bardağı haşlanmış nohut
250 GR. kuşbaşı koyun eti
6 Dilim bayat ekmek
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
Sosu İçin;
1 Kase yoğurt
3 Diş dövülmüş sarımsak
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı pul kırmızı biber

- # Nohut yıkanır, akşamdan üzerini 2 parmak geçecek kadar suyla ıslatılır.
- # Ertesi günü ıslatılmış nohudun üzerine ince kıyılmış soğan ve kuşbaşı et konur, birlikte haşlanır, pişince üzerine tuz eklenir.
- # Diğer taraftan ekmekler dilimlenir ve uzunlamasına doğranır, ekmek kızartma makinesinde pembe renkte kızartılır.
- # Servis tabağına ekmekler dizilir, üzerine etli, nohutlu karışım ılık olarak dökülür.
- # En üste sarımsaklı yoğurt dökülür, yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Papara bayatlamış ekmekleri değerlendiren, geleneksel Anadolu yemeğidir.