



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://lezzetler.com)

ETSULU EKMEK PAPARASI

<https://ihe.com.tr>

Bir Adet Bayat Ekmek

Bir miktar Tuz

İki Su Bardağı Etsuyu veya Tavuk Suyu yoksa Normal İçme Suyu

Tatlı Kırmızı Toz Biber (Acıda olabilir.)

Tereyağı ya da Margarin veya Sıvı Yağda olabilir (tercih sizin)

Üç Yüz Gram Tavuk veya Kuşbaşı (kullanmayabilirsiniz de)

Bayat ekmeklerinizi ufak parçalar haline getirip isterseniz küp şeklinde kesersiniz. Diğer tarafta, et suyumuzu sıcak olarak doğradığınız ekmeklerin üzerine dökerek ıslatırsınız. Tatlı veya acı toz biberi istediğiniz türde bir yağda kızdırır ve karışımın üstüne dökeriz. Bir tutam tuz ilave edilip isteğe bağlı olarak üstüne parça tavuk, kuşbaşı ilave edebilirsiniz. Sade olarak da çok leziz olacaktır.