



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PAPARA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet soğan
- 100 gram kıyma
- 1/2 demet maydanoz
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği küp küp kesin. Soğanı küp küp doğrayın sıvı yağda soteleyin. İçine kıymayı ekleyerek sotelemeye devam edin. İçine baharatları ilave edin. Domatesleri küp küp doğrayıp tavanın içine ekleyin. Sivri biberleri ve maydanozu ince doğrayarak tavaya ilave edin. Tavaya 1 su bardağı su ekleyin. Küp kestiğiniz ekmekleri servis tabağına koyarak üzerine karışımı dökün. Tereyağını pul biber ile eritin ve paparanın üzerine dökün. Servise hazırdır.

