



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAPARA

- 2 adet bayat ekmek
- 2 adet kuru soğan
- Yarım paket tereyağı
- 2 adet yumurta
- 6-7 su bardağı et suyu
- Tuz, pul biber

Ekmekler küp şeklinde doğranır, bir tepsiye yerleştirilir. Tereyağının yarısı ile ince kıyılmış soğan kavrulur. Ekmeklerin üzerine gezdirilir. Daha sonra et suyu 1 bardak ayrılır kalan kısmı da gezdirilir. Tuz serpilir. 1 su bardağı et suyu ve yumurta çırpılır ekmeklerin üzerine dökülür. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür. 20-25 dakika pişirilir. En son kalan tereyağı ve pul biber yakılır, üzerine dökülür. Sıcak olarak sofraya getirilir.
