



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PAPARA

1,5 kg. et suyu  
1 adet bayat ekme  
1 iri soğan  
4 kaşık tereyağı  
3 yumurta sarısı  
kırmızı biber  
tuz

Lokma lokma doğranmış ekme dilimlerini bir tepsiye yerleştirin. 2 kaşık tereyağı koyduğunuz bir tavada ince kıyılmış soğanı 4 dakika çevirin. Sonra et suyuna atıp kaynamaya bırakın. Et suyunun 1 bardağını ayırıp, kalanın soğanlar iyice ölünce ekemelerin üzerine gezdirerek dökün, 3 yumurta sarısını iyice çırparak ayırdığınız et suyuna katın va ekemelerin üzerine gezdirin. En son 2 kaşık kızgın tereyağına katacağınız kırmızı biberi üzerine dökerek sofraya getirin.

[ML® Nohutlu Papara için tıklayın](#)