



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPARA

Paparalık ince simitleri kırıp, kenarlı tirit kabına düzgünce 2-3 kat döşeyiniz. Diğer tarafta kaynamakta olan suyu iyice çekip doyuncaya kadar kıvılcımlı kül üstünde bırakınız. O anda bir kuşhanede 2 kaşık tereyağında 1 - 2 çentilmiş soğan kavurup üstüne gezdiriniz. Ya da bunun yerine tuzsuz tereyağı parçaları serpiştirip biberli yağ gezdirip sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Tiridin bir miktar suyu ile 3 yumurta sarısını iyice karıştırıp tiridin üzerine geçirdikten sonra Biberli Yağ gezdirilirse daha iyi olur. Simitleri ya da kuru ekmeği yukarıdaki tarzda yapıp suyu çekmeye bırakınız. İki üç kaşık sadeyağda çentilmiş soğan kavurup üstüne döküp baharat ekilirse o da hoş olur.
