



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PëRSHESH

<https://www.arnavutum.com>

Önce ekmekleri bir tavada tereğında kızartıyoruz .sonra ekmekleri küp küp kesip özellik ile biraz kekik serpilmiş kırmızı mercimek çorbasının içine ekmekleri koyup güzel bir serviste hazırlıyabiliriz bu kolay lezzetten vaz geçemiyeceğinizi eminiz

Not: Arnavut mutfak kültürünün Fast food u diyebileceğimiz her zaman hazırlaması çok kolay bir lezzet. Papara her türlü sulu gıdaya ekmek doğranmasıdır çabuk doyurucu ve haifif olması da sıcak yaz akşamlarının veya sabah kahvaltılarının göz bebeği olmasını sağlar. Ayranın içine doğranan ekmek şeklinde olur. Mısır ekmeğini tuzlu süte doğrayıp yapılabilir. Ayrıca kuru fasulyeye ekmek doğramak da perpesh olarak geçer.