



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ETLİ VE HAVUÇLU PAPARA

- 1- Ekmek dilimlerini çok ince olarak kesin. Eğer kullandığınız ekmek büyükse, dilimleri ortadan ikiye bölebilirsiniz. Tencereye bir kat parçalanmış tavuk etlerini dizin. Bunun üzerine zar kadar ince halkalar halinde kesilmiş havuçları yerleştirin. Sonra bir kat ekmek dizin. Bu sıraya göre bütün malzemeyi bitirin.
- 2- Bu arada et suyunu hazırlayın. Et suyunun renklenmesi için, buna az miktarda salça ilave edebilirsiniz.
- 3- Fırını 200 dereceye ısıtın. Et suyunu kat kat havuç, tavuk eti ve ekmek dizilmiş olan tencereye dökün. Tencerenin ağzını kapatmadan sıcak fırına koyun.
- 4— Paparayı fırında ortalama yarım saat kadar tutun. Bu arada su yarı yarıya azalacaktır. Paparayı düz tabaklarda bile servis yapabilirsiniz.

Not: Tavuk etini paparada haşlanmamış olarak da kullanabilirsiniz. Haşlanmış tavuk eti kullandığınız takdirde paparayı fırında 15 dakika, tutmanız yeterlidir. Ancak havuçların da pişmesi için bunların çok ince halkalar halinde kesilmiş olması gerekir.

[ML® Nohutlu Papara için tıklayın](#)