



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Noxudlu Papara

Nohutlu Papara



1 Stəkan xaşlanmış noxud
250 qr. Quşbaşı qoyun əti
6 Dilim bayat çörək
1 Ədəd quru soğan
1 Çay qaşığı duz
Sosu üçün;
1 Qab qatıq
3 Dib döyülmüş sarmısaq
1 Yemək qaşığı duru yağ
Yarım çay qaşığı pul qırmızı bibər

- # Noxud yuyulur, axşamdan üzərinə 2 barmaq keçəcək qədər su ilə yaşladılır.
- # Sabahısı gün yaşladılmış noxudun üzərinə nazik qıyılmış soğan və quşbaşı ət qoyulur, bişincə üzərinə duz əlavə olunur.
- # Digər tərəfdə çörəklər dilimlənir və uzunlamasına kəsilir, çörəklər qızartma maşınasına boz rəngdə qızardılır.
- # Servi qabına çörəklər qoyulur, üzərinə etli, noxudlu qarışım ilıq olaraq dökülür.
- # Ən üstə sarmısaqlı qatıq tökülür, yağda qızardılır pul bibər gəzdirilir. İliq olaraq servis yapılır.

Not: Papara bayatlanmış çörəkləri dəyərləndirən gələneksəl Anadolu yeməkdir.