



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Kochrezepte

Papara - Fleischbrühe mit Kichererbsen und Käse

Nohutlu Papara



1 Glas vorgekochte Kichererbsen
250 g klein gewürfeltes Lammfleisch
6 Scheiben altbackenes Brot
1 Zwiebel
1 Kaffeelöffel Salz
Für die Soße:
1 Schale Joghurt
3 gestampfte Knoblauch
1 EL Öl
½ Kaffeelöffel geschrotete Chili

- # Kichererbsen auswaschen und eine Nacht vorher in zweifinger breit überstehendem Wasser einweichen.
- # Am nächsten Tag zu den eingeweichten Kichererbsen fein gewürfeltes Lammfleisch geben und zusammen andünsten und danach Salz einstreuen.
- # Nebebei die Brötchen in Scheiben schneiden und der Länge nach zuschneiden und in der Toastmaschine rosarot anbraten.
- # Die Brotschnitte in ein Serviereteller einreihen und auf diese die lauwarme Kichererbsen-Fleisch-Mischung füllen.
- # Auf die Oberfläche Knoblauchjoghurt geben und schließlich mit in Öl erhitzte geschrotete Chili übergießen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Papara ist ein traditionelles Gericht aus Anatolien mit dem man altbackenes Brot verwerten kann.