



Papara con garbanzo

Nohutlu Papara



1 vaso de garbanzos hervidos
250 gramos cubos de cordero
6 rebanadas de pan rancia
1 cebolla
1 cucharadita de sal

Por Sauce:
1 vaso de yogur
3 dientes de ajo, machacados
1 cucharada de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta roja triturados

- # Lavar los garbanzos, poner en una olla y cubra con agua, el resto es de un día.
- # El día después, Añada los cubos de cordero y cebolla cortada finamente en el garbanzos, hervir todo junto. Cuando se llegue cocidos añadir sal.
- # Colapso de la rancia rebanadas de pan, tostadas y rebanadas de pan.
- # Coloque el pan en rodajas de la placa de servicio y, a continuación, verter la mezcla cocida de todo mientras está todavía caliente.
- # Mezclar el yogur con ajo machacados, y verter todo de la comida. Hacer el aceite al rojo vivo con pimiento rojo triturado. Vierta todo el yogur. Sirva caliente.

Nota: Papara es tradicional comida de Anatolia para utilizar el viejo pan.