



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## 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 pimienta roja triturado. Vierta todo el yogur. Sirva caliente.

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