



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Папара с Нутом (Крупным Горохом)

Nohutlu Papara



1 стакан отваренного нута
250 гр.баранины
6 кусочков не свежего хлеба
1 репч.лук
1 чайн.ложка соли
Для соуса :
1 миска не сладкого йогурта
3 дольки давленного чеснока
1 стол.ложка раст.масла
Пол чайн.ложки красн.молот.перца

- # Нут помыть, за день до приготовления замочить, залив воды чуть выше уровня нута.
- # На следующий день отварить нут и порезанную мелкими кусочками баранину с мелко рубленным луком. Посолить.
- # Хлебные кусочки порезать соломкой и поджарить в тостере.
- # Поджаренные хлебные кусочки разложить по серв.тарелке, нут с бараниной остудить и выложить на хлеб.кусочки.
- # Сверху полить йогурт с чесноком и обжаренный на раст.масле красн.молот.перец. Подавать тёплым.

Папару с нутом готовят в средней полосе Турции, это блюдо хорошо тем, что при приготовлении используется не свежий хлеб.