

Papara(Ekmek Mantisi)

Malzemeler

1 adet bayat ekmek

Uzeri icin;

Sarimsakli yogurt

Sosu icin;

1 adet sogan

3 yemek kasigi yag (tereyagi ve zeytinyagi karisimi)

2 yemek kasigi salca

Istediginiz kadar kavrulmus kiyma yada et

2 su bardagi su

Tuz, pul biber, karabiber v birazda kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Once ekmegi minik kup kup seklinde dograyin.Dogranan ekmekleri bir borcama alin.Sos icin yagi tencereye alip, eritin.Minik dogranan sogani yaga ekleyin.Soganlar kizarinca uzerine kavrulmus kiyma yada eti ilave edin.Salcayi da ilave edin karistirin.Uzerine suyunu dokun.Tuz ve biberlerini ilave edin ve kaynamaya birakin.5 dakika kisik ateste kaynamasi yeterlidir.Ocagi kapattiktan sonra sosun icine kiyilmis maydanoz ekleyin ve karistirin.Sosu sicak olarak dilimlenen ekmeklerin uzerine gezdirin.Her tarafini kaplamasina dikkat edin. Sos dokulen ekmeklerimizin uzerine bolca sarimsakli yogurt dokun. AFIYET OLSUN:)