



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Papara (Edirne)



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim bayat ekmek
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı beyaz peynir (ufalanmış)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Ekmekleri Hazırlayın:

- Bayat ekmekleri küçük küpler halinde doğrayın.

2. Tereyağını Eritin:

- Tavadaki tereyağını eritin.
- Sarımsağı ince doğrayıp ekleyin (isteğe bağlı).

3. Ekmekleri Kavurun:

- Doğranmış ekmekleri tavaya ekleyin ve tereyağında kızarana kadar kavurun.

4. Sütü Ekleyin:

- Üzerine sütü ve sıcak suyu ekleyerek karıştırın.
- Kısık ateşte sütü çekene kadar karıştırarak pişirin.

5. Peynir ve Baharatları Ekleyin:



**KIRAZ'IN
MUTFAĞI**

- Beyaz peyniri ve baharatları ekleyerek karıştırın.
- 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

6. Servis:

- Sıcak olarak yanında yoğurt veya turşu ile servis yapabilirsiniz.

>> İpucu: Daha zengin bir lezzet için üzerine kavrulmuş kıyma veya pastırma ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı