



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT PAÇASI (TEKİRDAĞ)

Malzemeler (6 kişilik)

- 1 adet tavuk göğsü
- 2 kaşık margarin
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 2 adet yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 adet hazır yufka
- 2 kaşık sirke.

Tavuk eti ince ince ve küçük parçalar şeklinde doğranır, bir kap içinde ateşte bir miktar su ile haşlanır. Yufka parçalara ayrılarak bir tepsiye dizilir ve çok kısa bir süre fırında kızartılır. Fırından alınan yufkaların üzerine 1 bardak tavuk suyu dökülür ve yumuşamaları için 5 dakika tekrar ısınmış fırına konulup bekletilir. Fırından alınan yufkaların üzerine haşlanmış tavuk parçaları dizilir. Ayrı bir kapta, tavuk etinden elde edilen tavuk suyu, margarin, ezilmiş sarımsak, yoğurt, yumurta sarısı ve un mikserle çırpılır. Ardından bir süre ateşte pişirilir. Ateşten alınan karışıma sirke ilave edilir ve karıştırılır. Hazırlanan bu sos tavuklu yufkaların üzerine dökülür. İstenirse üzerine kızdırılmış tereyağı ve pul biber karışımı eklenebilir.