DAMAT PAÇASI (HAZIR YUFKADAN)

Sahrap Soysal

2-3 adet tavuk göğsü veya 1 adet ufak bütün tavuk
6 su bardağı tavuk suyu
3 adet hazır yufka
Sos için;
3 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
3 adet sarımsak (dövülmüş)
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı dolusu un
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sirke
3 su bardağı tavuk suyu

öncelikle, tavuk etlerini, 9 bardak su ilavesiyle haşlanmaya bırakın.
Bu arada hazır yufkaların her birini dörder parçaya ayırın. Fırın tepsisinin üzerine gelişigüzel üst üste ve yanyana yerleştirin.
10 dakika önceden, ısıtılıp 175 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika iyice kuruyup sararıncaya dek kızartın.
Kızaran yufkaları fırından alıp orta boy cam bir fırın kabına ya da bakır fırın tepsisine koyun ve üzerine 6 su bardağı sıcak tavuk suyu gezdirin.
Üzerine haşlanan tavukları incecik didikleyin. İyice yumuşaması için sönmüş ama hala sıcak olan fırında 5 dakika daha tutup çıkarın.
öte yandan, sosu hazırlamak için; sıvıyağı, yoğurdu, dövülmüş sarımsağı, sirkeyi, tuzu, yumurta sarısını, unu ve 3 su bardağı ılık tavuk suyunu derin bir kapta mikserle
2-3 dakika çırpıp, bir tencereye aktarın.
Orta ateşte sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
Kaynamaya başlayınca ocaktan alın.
Son olarak, bu sosu tavuklu yufkaların üzerine döküp üzerine, isterseniz tereyağında kızdırdığınız kırmızı biberi gezdirin.
Dilimleyip sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62953 • adı:Damat Paçası (Hazır yufkadan) • gönderen:Sergün • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:03