



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT PAÇASI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

- 5 Yufka
- 1 Adet Bütün Tavuk (Haşlanmış - Didiklenmiş)
- Sosu İçin:
 - 3 Su Bardağı Tavuksuyu
 - 3 Yemek Kaşığı Un
 - 3 Yemek Kaşığı Yoğurt
 - 2 Adet Yumurta
 - 2 Diş Sarımsak
 - 1 Kahve Fincanı Kadar Sirke

Yufkaları sıkıca rulo şeklinde saralım ve 2 parmak genişliğinde kesip tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 180° fırında kızartalım ve soğumaya bırakalım. Soğuyan yufkaların üzerine 3-4 su bardağı tavuk suyu ile haşlayalım. Sosu için; tencereye i koyalım ve karıştırarak pişirelim. Haşlanan yufkaların üzerine gezdirerek sosu dökelim. Sosun üzerine tavuk etini yayalım. Tavuk etinin üzerine tereyağlı toz biberli karışımdan gezdirip servis yapalım.

