



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT PAÇASI (EDİRNE)

4 adet tavuk pirzola
3 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı un
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tutam tuz
1 tutam nane

4 adet tavuk pirzola haşlanır ve didiklenir. Fırın tepsisi yağlanır ve 3 adet yufka iri iri parçalanarak tepsiye yerleştirilir. Ortalama 180 derecede kızarana kadar pişirilir. 2 bardak tavuk suyu yufkaların üzerine dökülür ve tekrar fırına verilir. Sosu için 1 bardak tavuk suyu tencereye alınır ve 3 yemek kaşığı un eklenip koyulaşana kadar pişirilir. Pişen sosa 3 diş ezilmiş sarımsak eklenir. Tavuk suyunu çeken yufkalar fırından alınır ve üzerleri didiklenen etlerle kaplanır. Etlerin üzerine de sos dökülür. Sosuyla buluşan yemek tekrar fırına verilir. Üzeri hafif pembeleşene kadar pişirilir. 1 yemek kaşığı tereyağında 1 tatlı kaşığı pul biber ve bir tutam nane kızdırılır ve fırından çıkan yemeğin üzerine gezdirilir. Damat Paçası servise hazırdır.