



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DAMAT PAÇASI

- 4 adet ince yufka
- 2 bardak koyu yoğurt
- 1 adet tavuk
- 3 adet yumurta
- 2 kaşık un
- 1 kahve fincanı sirke
- 4 diş sarımsak
- 2 kaşık margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber

Haşlanmış yarım tavuk kemiklerinden ayrılarak küçük parçalara bölünür. Bir tepsi veya ısıya dayanıklı bir tabak yağlanır, içine yufkalar döşenir, araları erimiş yağ ile yağlanır ve fırında pembe renkte kızartılır. Fırından çıkarılınca üzerine tavuk parçaları yerleştirilir, tuz ve karabiber serpilir, üzerine birkaç kepçe tavuk suyu gezdirilir.

Ayrı bir kaba üç yumurta, iki kaşık un ve dövülmüş sarımsak telle çarpılır, yoğurt eklenir. Yine karıştırarak iki-üç kepçe tavuk suyu konur ve hafif ateş üzerinde karıştırarak koyulturulur. Ateşten alındıktan sonra sirke, tuz, biber eklenip karıştırılır ve yufkalı tavuğun üzerine dökerek kapatılır. Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.

