



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DAMAT PAÇASI

Türkan Erdoğan

5 adet yufka
4 parça tavuk göğsü
3 yemek kaşığı sıvıyağ
4 yemek kaşığı yoğurt
4 diş sarımsak
3 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Sirke
Tereyağı
Kırmızı toz biber

Tavuklar haşlanır. Çıkan tavuk suyundan 3 su bardağı kadar ayrılır.

Yufkalar parça parça olarak rastgele fırın tepsine konur. 150-200 derece fırında 15-20 dakika kızartılır.

Yufkalar fırından alınır, bir borcam veya tepsiye konur.

Üstüne haşlarken çıkan tavuk suyunun bir kısmı gezdirilir.

Tavuklar didik didik ayıklanır, yufkaların üzerine gelişigüzel serilir, fırında 5-6 dakika bekletilir.

Sos için yoğurt, yağ, sarımsak, sirke, tuz, un ve yumurta, kalan tavuk suyuyla karıştırılır, orta ateşte yoğun kıvam alana kadar karıştırılır.

Kıvam aldıktan sonra da tavuk ve yufkanın üstüne dökülür.

Son olarak tereyağı ile kırmızı toz biber kızdırılır, yemeğin üstüne serpilir.

Tereyağına alternatif olarak salça da kavrulup sos yapılabilir.

Not: Rumeli yörelerinde gelin, baba evine el öpmeye geldiğinde baklava açılması âdettenmiş. Baklava açılırken artan yufkayla da bu yemek yapılmış. Peki "Damat Paçası" adı nereden geliyor? Damadı bilemeyiz ama yemeğe sarımsak ve sirke konduğu için paça denmiş olmalı.