



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMAT PAÇASI (KIRKLARELİ)

5 yufka  
1 adet bütün tavuk (haşlanmış ve didiklenmiş)  
Sosu için:  
3 su bardağı tavuk suyu  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı yoğurt  
2 adet yumurta  
2 diş sarımsak  
1 kahve fincanı kadar sirke  
Islatmak için:  
3-4 su bardağı tavuk suyu  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Toz kırmızı biber

Yufkaları sıkıca rulo şeklinde sarıp 2 parmak genişliğinde keserek tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartıp soğumaya bırakın.

Soğuyan yufkaların üzerine 3-4 su bardağı tavuk suyu döküp haşladıktan sonra sosu hazırlamak için tencereye malzemeleri koyup karıştırarak pişirin.

Haşlanan yufkaların üzerine sosu döktükten sonra sosun üzerine tavuk etini yayın.

Tereyağı toz biberli karışımı tavuk etinin üzerine gezdirip servis yapın.

