



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMAT PAÇASI (KIRMIZI ET)

0,5 çaybardağı su
1 kilo un
1 fiske tuz
3 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
Yufkaları açmak için:
2 kase un
2 kase nişasta
Sos için:
yarım kilo kuzu eti
3 yumurta
3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı mısır unu
2 bardak kemik suyu
Yarım kilo yoğurt
1 çay kaşığı pul biber
500 gr margarin

Yarım kilo kuşbaşı yarım kuzu eti ve kemikleri yıkayıp orta ocak ateşte düdüklü tencereye konulur. Düdüklü tencereye 1,5 litre su ve 1 yemek kaşığı tuz konularak buharı çıktıktan sonra 45 dakika daha pişirilir. Eğer normal tencerede yapılacak ise 1,5 saat etlerin haşlanması gerekir. Plastik bir kaba un, 3 yumurta, 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 çay kaşığının ucu kadar tuz, yarım çay bardağı su ilave edilerek damat paçasının hamuru yoğrulur. Tüm malzemeler iyice karıştırılarak yoğrulur. Hamur, kulak memesi kıvamında olmalıdır. Ortalama 10 dakika yoğrulur. Hamurun 15 dakika dinlendirilmesi gerekir. Bir kaba 2 kase un ve 2 kase nişasta eklenerek harmanlanır. Yufkaların arasına sürülecek olan yarım kilo tereyağı orta ocak ateşte küçük bir tencerede eritilir. Dinlendirilen hamur 16 adet küçük hamur bezesi olacak şekilde parçalar kesilir. Bezeler yuvarlanarak nişastalı unun bulunduğu kabın içerisine yerleştirilir. 2 adet beze, küçük şekilde açıldıktan sonra arasına un ve nişasta serpilerek her iki beze üst üste konulur ve tekrardan açılır. Pişirilecek olan fırın tepsisi eriyen tereyağı ile yağlanır. Açılan yufka tepsiye yerleştirildikten sonra üzeri tereyağı ile yağlanır (bütün bezeler 2'er adet şeklinde açılarak yufka haline getirilir). Her yufka tepsiye yerleştirilirken üzeri tereyağı ile yağlanır. 16 adet yufka yağlanan tepsiye yerleştirildikten sonra 200 derecede önceden ısıtılmış olan fırına yerleştirilir. Ortalama 160-180 derecede 30 dakika pişirilir. Düdüklü tencerede haşlanan kemikleri ve etleri ayrı ayrı kaplara alınır. Hemen ardından bir kaba süzgeç yardımı ile kalan et suyu süzülür. Sosu için; bir kaba kemiklerin üzerindeki etler sıyrılır, 3 adet yumurta kırılarak eklenir. Yufkaları yağlamak için erittiğimiz margarinden arta kalanı da harcımıza katılır. Yarım kilo yoğurt, 2 bardak kemik suyu, 3 diş sarımsak soyulup havanda ezilerek sosa eklenir. Ardından 4 yemek kaşığı mısır unu ve 1 avuç kuşbaşı kuzu eti eklenerek karıştırılır. 1 çay bardağı sıcak su üzerine eklenir. Sosumuz orta ocak ateşine konularak ara ara karıştırarak kaynatılır. Damat paçasının sosu koyu bir muhallebi gibi olması gerekmektedir. Pişen yufkaların üzerini soğuk su ile ıslattıktan sonra yumuşaması için üzeri tepsi ile kapatılır. Yumuşayan yufkaların üzerine kenarlarından taşmayacak şekilde sos eklenerek yayılır. Sosun üzerine kalan kuşbaşı etler yerleştirilir. Orta ocak ateşinde cezvede 1 kaşık tereyağı eritilerek içine 1 çay kaşığı pul biber ilave edilir. Pul biberisanayağı sosa karışması için kaşık yardımı ile küçük çukurlar açılarak konulur. Kaşığının ucu ile alınan yoğurt tüm malzemelerin üzerine azar azar yerleştirilir. Damat paçası 6-8 kişilik servis edilebilir.