



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMAT PAÇASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

5 adet yufka  
1 adet bütün tavuk  
Sosu için;  
6 su bardađı tavuk suyu  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı yogurt  
2 adet yumurta  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi  
Üzeri için;  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Toz kırmızı biber  
Tuz  
Karabiber

Yufkalar rulo şeklinde sarılır ve 5 cm büyüklüğünde kesilerek tepsiye dizilir. 180 derecelik fırında kızartılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan yufakların üzerine 3-4 su bardağı sıcak tavuk suyu dökülür. Sosu için 3 bardak tavuk suyu, 3 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı yogurt, 2 adet yumurta, 2 diş sarımsak ve 2 çorba kaşığı sirke karıştırılarak pişirilir. Haşlanan yufkaların üzerine pişirilen sos dökülür. Üzerine haşlanan ve didiklenen tavuk etleri konur. Son olarak üzerine tereyağı ve toz biber dökülerek servis edilir.

Not: Meriç bölgesinde genellikle kışlık olarak hazırlanan kuru yufka ile yapılır.