



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT PAÇASI

6 parça (yaklaşık 750 gr.) tavuk kalça,
2 adet yufka,
3-4 kepçe tavuk suyu,
1 yemek kaşığı margarin,
Sosu için:
1 paket Knorr Beşamel Sos
1 yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
500 ml. tavuk suyu
3 yemek kaşığı sirke
2 diş sarımsak
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

Tavuk kalçaları bir tencerede bol su ile haşlayın.

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Bir fırın tepsisine 2 adet yufkayı gelişi güzel serin. (Yırtık yufkalarınızı bu tarifte değerlendirebilirsiniz) Yufkaların arasına ufak margarin parçalarını koyup, 10-15 dakika boyunca yufkaların üstü altın sarısı ve çitir çitir olana kadar fırınlayın. ,

Fırından çıkan yufkaların üzerine yaklaşık 3-4 kepçe tavuk suyu ekleyin. (Tavuk suyunu çekip, iyice yumuşadığına emin olun) , Haşladığınız tavuk etlerini didikleyip yufkaların üzerine alın. ,

Bir tencerede Knorr Beşamel Sosunu, ılınmış tavuk suyu ile pişirin. ,

Bir kasede yoğurt, yumurta sarısını karıştırıp kesilmemesine özen göstererek Beşamel Sos tenceresine alın.

Yoğurdun kesilmemesi için bu aşamadan sonra sosu çok kısık ateşte pişirin, kaynatmamaya dikkat edin. , Sirke ve ezilmiş sarımsağı sosa ekleyin.

Sosu fırın tepsisindeki tavukların üzerine yayın ve 180 derece fırında 35-45 dk. kadar fırınlayın. ,

Fırından çıkmasına yakın pul biberli tereyağını köpürtüp, yemeğin üzerine dökün. Sıcak servis edin. Afiyet olsun!

Not: Sosun kıvamı normal beşamel sos kıvamından biraz daha akıcı olmalıdır. Eğer kıvamı daha koyuysa, tavuk suyu ilave edip kıvamını inceleyebilirsiniz.

