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 tarifle değerlendirebilirsiniz) Yufkaların arasına ufak margarin parçalarını koyup, 10-15 dakika boyunca yufkaların üstü altın sarısı ve çıtır çıtır 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 inceltebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:111323 • adı:Damat Paçası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.06.2024 - 13:12