



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMAT PAÇASI (TEKİRDAĞ)

5 adet yufka
1 adet bütün tavuk (haşlanmış ya da 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 rulo şeklinde sarıp, 2 parmak genişliğinde kesip tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan yufkaların üzerine 3-4 su bardağı tavuk suyu ekleyip haşladıktan sonra sosu hazırlamak için tencereye malzemeleri koyup karıştırarak pişiriyoruz. Haşlanan yufkaların üzerine sosu gezdirdikten sonra üzerine tavuk etini yayıyoruz. Tereyağlı toz biberli karışımı tavuk etinin üzerine döktükten sonra servis ediyoruz.

