



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA

<https://www.arnavut.com>

Yufkası için:

15 adet yufka (aslında tepsinizin büyüklüğüne göre yufka kullanabilirsiniz [?] Baklava kalınlığına yakın)

250 gr yağ (margarin [?] tereyağı [?] sıvı yağ)

Üzeri için:

200 gram et (et- tavuk tercih)

250 gram yoğurt

2 diş sarımsak

50 gram yağ (üzeri için -margarin [?] tereyağı [?] sıvı yağ tercih)

1 veya 2 çay kaşığı kırmızı toz biber

İlk olarak tepsinin altı yağlanır ve her kat arasına yağlanmak suretiyle yufkalar konulur. Bu şekilde yufkalar bitinceye kadar sırlanmış olur. En son kat konulduktan sonra kalan yağ bir güzel yedirilir. Ve baklava gibi fakat daha büyük (pasta dilimi şeklinde biraz büyük (kare) yufkalar bıçakla kesilir.

Daha sonra fırında pişirilir.

Bu şekilde paçamızın ilk aşaması tamamlanır[?]Ve pişen paça soğumaya bırakılır

Et suda haşlanır ve buradan elde edilen 2 bardak et suyu, soğumuş olan paçaya şerbet misali yedirilir. Ve et suyunun iyicene yufkalar tarafından emilmesi için bir süre bekletilir. Daha sonra sarımsakla yaptığımız yoğurt üzerine dökülür.

Sarımsaklı yoğurt aşamasından sonra, 50 gram yağ bir tavada kızdırılarak içerisine kırmızı biber dökülür ve bu şekilde paçamızın üzerinde gezdirilir.

En son haşladığımız et parçalarıyla süslenerek yemeye hazır bir hale getirmiş oluruz.

