RUMELİ PAÇASI (EDİRNE)

Malzemeler:
3 adet yufka,
1 adet tavuk göğsü,
1 adet yumurta,
3 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı margarin,
1 çorba kaşığı sirke,
yarım su bardağı un,
bir tatlı kaşığı tuz,
yarım su bardağı zeytinyağı,
4 su bardağı su.
Üzeri için;
yarım çay bardağı sıvı yağ,
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber.

Yapılışı:
Tavuk göğsü dört su bardağı su ile pişirilir. Sonra üç adet yufka yağlanmış tepsiye büzülerek aralarına zeytinyağı sürülüp, 175 derecelik fırında kızartılır. Fırından çıktıktan sonra üç su bardağı et suyu kızarmış yufkaların üstüne sıcak olarak dökülür. Daha sonra bir çorba kaşığı margarin unla kavrularak üzerine azar azar bir bardak et suyu topaklanmadan karıştırılarak koyu kıvam alınca içine üç diş sarımsak ve bir çorba kaşığı sirke ilave edilir. Yumuşamış yufkaların üzerine krema gibi dökülür, en üstüne tavuk etleri didilir, kırmızı biber ile yağı dökülüp sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:22513 • adı:RUMELİ PAÇASI (EDİRNE) • gönderen:Saliha Uslu • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:18