



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUMELİ PAÇASI

½ kangal AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK

300 g tereyağı

2 diş sarımsak

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı salça

3 yemek kaşığı un

100 g dana kuşbaşı

4 su bardağı et suyu

Tuz

Sarımsakları iyice dövün ve yumurtayı, unu, tuzu et suyuyla harmanlayıp orta dereceli bir ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ları doğrayın.

Bir taraftan da sosu için etleri yağda salçayla birlikte kavurun. AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları ekleyin ve biraz daha pişirin.

Pişen paçayı tabaklara koyun ve üzerine AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKlu sosu döküp servis yapın.

