



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUMELİ PAÇASI

### MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar margarin  
3 yemek kasigi un  
1 yumurta  
1 çay kasigi tuz  
4 su bardagi et suyu  
1 tatli kasigi sirke  
2 dis sarımsak  
Sosu için  
100 gr kıyma  
Çeyrek paket margarin

### YAPILIŞ TARİFİ

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

Bir taraftan da sosu için kıymayı yağda salçayla birlikte kavurun.

Pisen paçayı tabaklara koyun ve üzerine sosu döküp servis yapın.

Özellikle ramazanda iftariyelik olarak sunulan paça mutlaka sıcakken yenmelidir, isteğe göre sosu, kıyma yerine sucukla da yapılabilir.