



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ PAÇASI

1/2 kg. kemikli koyun eti
1 su bardağı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
tuz
kırmızı biber
sirke

Etlere 4 su bardağı suda kaynatılır. Etlere çıkarılır. Et suyu süzgeçle süzülür. Un ve tuz ilâvesiyle pişirilir. Piştikten sonra yumurtayla çırpılmış yoğurt içine akıtılır. Dövmüş sarımsak ve biraz sirke konulur. Pişmiş etler didiklenerek içine atılır. Kızgın yağa kırmızı biber ilâve edilerek üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.