



SUCUKLU RUMELİ PAÇASI

<https://www.aytac.com.tr>

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

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

2 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ları doğrayın.

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

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

