



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PAÇASI

2 adet kalçalı but
3 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sirke
Tuz
Sosu için
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Tavuk butları yıkanıp düdüklüye konur, üzerine yeteri kadar su ilave edilip, biraz tuz ekilip, pim çıktıktan sonra 10 dakika haşlanır.

Süre sonunda tavuk etleri kemiklerinden ayrılarak fazla küçültmeden didiklenir.

Tekrar haşlama suyuna katılır, ocağın altı yakılır.

Ayrı bir kapta 4 diş sarımsak ezilir, üzerine un, yoğurt, yumurta sarısı eklenip çırpılır. Biraz da soğuk su ilave edilir.

Çorbanın suyundan 1 kepçe alıp sosun üzerine döküp ılıştırılır, sonra tencereye geri dökülür. Kaynayana kadar karıştırılır.

Tuz ve 3 yemek kaşığı sirke ilave edilip 10 dakika kaynatıp ocak kapatılır.

Sos kabında tereyağı ettilir üzerine kırmızı biber eklenip karıştırılır.

Servis esnasında çorba tabağa alındıktan sonra üzerine sosu dökülür.

