



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PAÇASI

1 tavuk
2 çorba kaşığı Sana
2 tepeleme çorba kaşığı un
1 bardak tavuk suyu
2 bardak yoğurt
3 diş sarımsak
2 yumurta
3-4 sap maydanoz
4 bardak su
4 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Tavuğu tencereye koyun. Su, maydanoz dalları ve tuz ilave edip kaynatın. Tavuk pişince suyunu süzüp ayırın. Soğuyan tavuğun kemik ve derisini atın. Etlerini 7-8 santim uzunluğunda parçalara ayırın. Fırına dayanıklı bir kaba etleri yayın.

Bir tencerede yoğurt ve unu çırpma teli ile çırpın. Tencereyi ateşe koyun. Haşlanmış tavuğun suyundan 1 bardak tavuk suyunu sıcak olarak ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Tuz ile birlikte dövülmüş sarımsakları katıp karıştırın.

Bir kâsede yumurta sarılarını iyice çırpın. Yoğurtlu karışıma yumurtayı azar azar ilave edip karıştırmaya devam edin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika pişirin. Sirkeyi ilave ettikten sonra ateşten alın. Tavukların üzerine muntazam bir şekilde dökün.

İlınınca buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Dinlendikten sonra 15-20 dakika orta hararetle fırında pişirin.

Bir tavada 2 kaşık Sana yağını eritip kızdırın. Kırmızıbiberi katıp ateşten alın. Tavukları fırından çıkarınca üzerine biberli yağ gezdirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Gül Paçası için tıklayın](#)

