



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PAÇASI (RUMELİ)

Malzeme:

- 1 adet tavuk
- 3 adet yufka
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı un
- 4 bardak tavuk suyu
- Karabiber
- Tuz
- 1 bardak su
- 3 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

Tavuğu yıkayıp haşladıktan sonra bir borcamı yağlayıp birinci yufkayı yayın. Tavukları üzerine didikleyip kenara taşanları üzerine kapatın. İkinci yufkaya da aynı işlemi yapın. 3. yufkayı en üstüne serip böreği dilimleyin. 1,5 bardak tavuk suyunu üzerine gezdirip 175 derecede 45 dakika pişirin. Çıkınca üzerine bir bardak tavuk suyu gezdirin.

Sos: 3 kaşık un, 3 kaşık yoğurt, sarımsak, karabiber, tuz, 1 bardak su, 2 bardak tavuk suyunu önce güzelce çırpıp sonra pişirin. Tabağa koyduğunuz börek dilimlerinin üzerine dökün. Tereyağını eritin. Pul biberi ilâve edip, böreğin üstüne gezdirin.

[ML® Tavuk Paça için tıklayın](#)