



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSKÜP BAYRAM PAÇASI

200 Gr Sana Klasik
300 gr kuşbaşı et
3 Su Bardağı et suyu
8 Adet baklava yufkası
3 Çorba Kaşığı un
3 Çay Kaşığı vegeta
4 Diş sarımsak
4 Çorba Kaşığı yoğurt
2 Adet yumurta

Yufkaları tepsiye her katına yağı eritip dizelim. Üstüne artan yağı ekleyip fırında iyice kızartalım, kaynatılmış et suyunu fırından çıkmış yufkanın üstüne döküp tekrar 5 dakika pişirelim. Dövmüş sarımsak, un yumurta ve gataı 1 bardak suyla karıştırıp kısık ateşte pişirip sosu yufkanın üstüne dökelim. Haşlanmış et didebiliriz, kırmızı biber yağda eritilip üstüne döküp tekrar fırına verip 10 dak pişirilir.

Not: Ben sade yapıyorum et veya tavuk etiyle yapılabilir