YUFKALI PAÇA BÖREĞİ

Aşçıbaşı, 1900 Osmanlı Yemek Kültürü

1 adet yumurta (yufkası için)
Ilık su (yufkası için)
Tuz (yufkası için)
Kızartmak için yağ
500gr un (yufkası için)
2 adet paça

Su böreği tarzında yoğurulup ve yufkalar açıp gayet vasi [bol] tavada veya kenarlı tepside bol revgan-ı sadede birer birer kızartıp kevgire alarak yağı süzüldükde misal yirmi yufkanın onunu aralarına koyu paça suyunu serperek kenarlı tepsiye istif etmeli muahharen ilik gibi gayet pişmiş paçaları kemiklerinden ayırıp üzerine bolca döşemeli. Diğer on yufkayı keza paça suyu serperek istif edip fırına vermeli pişip çıkarıldıkda eğer matlup ise limon sıkıp sıcak sıcak tenavül etmeli.

© lezzetler.com tarif no:6570 • adı:Yufkalı Paça Böreği • gönderen:NerminNurInal • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:49