



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PAÇA (BURSA)

Bursa İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 fincan süt
1 fincan sıvı yağ
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
alabildiğı kadar un
100 gr eritilmiş margarin
hamuru açmak için bir miktar nişasta
Sosu için:
2 Bardak tavuk suyu
3 yemek kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet haşlanmış tavuk göğsü
kırmızı toz biber
tereyağı.

Yapılışı:

Hamur yoğrulup 15 tane beze yapılır. Bezeler oklavayla tabak büyüklüğünde açılır her bezenin arasına nişasta serilir, 5 tanesi üstü ste konulduktan sonra yufka büyüklüğünde açılır. Hamur tepsiye yayılarak etrafı kesilir. Aynı işlem diğer hamurlara da uygulanır. Tepsiye yerleştirilen hamur küçük kareler halinde kesilir. Üzerine 100 gr eritilmiş margarin dökülür 180 derece ısıtılmış fırına verilir. Hamur fırında pişerken bu arada sosu hazırlanır. Sos için tavuk suyu, un, yoğurt, yumurta, sarımsak, sirke ve tuz karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Pişen sosu fırından çıkan tavukların üzerine dökülür sosun üzerine de haşlanıp didiklenen tavuk etleri dizilerek üzerine kızgın tereyağında kırmızı toz biber dökülür. Sıcak olarak servis yapılır .