



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI TAVUK PAÇASI

2 adet yufka
2 adet tavuk kalça
3 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
1 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı un
3 diş sarımsak (Dövülmüş)
1 çorba kaşığı sirke

Tavuk kalçalar haşlanır ve didiklenir. Yufklar aralarına yağ gezdirerek ve büzdürerek tepsiye konur. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üst malzemesi bir sos tenceresine konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kızaran yufkaların üzerine soğuk tavuk suyu gezdirdikten sonra didiklenmiş tavuk serpilir. Hazırlanan sos gezdirilir. Kare kare keserek servise sunulur.

[ML® Gül Paçası için tıklayın](#)

[ML® Gül Paçası Videosu](#)