

Damat Pacasi

Malzemeler

1.5 kilo kemikli et
2 adet yumurta
3 yemek kasigi yogurt
250 gram tereyagi
1/4 cay bardagi sivi yag
1 kase nisasta
Aldigi kadar un
Sosu icin:
1 kase yogurt
1 adet yumurta
4 yemek kasigi un
3 su bardagi et suyu
1/2 cay bardagi sirke
2 dis sarimsak
Uzeri icin
3 yemek kasigi tereyagi
2 tatli kasigi toz biber

Yapilisi

Ikramimiz icin once bir bucek kilo kemikli et haslanir. Hamur icin 2 yumurta kirilir. 250 gram tereyagi eritilerek sivi yag ile karistirilir ve yumurtalarin uzerine dokulur. 1 yemek kasigi sirke, 3 yemek kasigi yogurt uzerlerine eklenir. Aldigi kadar un eklenerek hamur yogurulur. Istenen kivama gelen hamur bezelere bolunur ve yuvarlanip unlu tepsiye dizilir. Bezeler nisasta serpilerek acilir yufka haline getirilip tepsiye ust uste dizilir. Iki yemek kasigi tereyagi eritilip yanmaması icin sivi yag eklenir. Yufkaların uzerine yag ile kaplanır ve firinda pisirilir. Haslanan etler kemiklerinden ayirilir. Et suyu firinda pisirilip cikartilan yufkaların uzerine dokulur. Et sulu kat kat yufkalar kare seklinde dilimlenir ve kalan et suyu dokulur. Kemiklerinden ayirilan etler dilimlerin uzerine yerlestirilir. 1 kase yogurda, 1 yumurta kirilir ve 4 yemek kasigi un eklenir. Soguk su dokulerek sos karistirilir ve pisirilir. Iki dis cekilmis sarimsakla sirke karistirilir ve sosun icine eklenerek karistirilir. Yogurtlu sos et ve yufkaların uzerine dokulur. Tereyagında yakılan toz biber de sosun uzerine dokulur.
Damat Pacasi sunma hazirdir...