

Edirne Usulu Damat Pacasi

Malzemeler

1 adet tavuk but
3 adet yufka
1 su bardagi yogurt
3 yemek kasigi un
3 dis sarimsak
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
Nane

Yapilisi

1 adet tavuk butunu 4 su bardagi suda haslayip, didikleyelim.Firin tepsisini yaglayip, 3 adet yufkayi iri iri parcalayarak tepsiye yerlestirelim.Ortalama 180-200 derecede kizarana kadar pisirelim.2 bardak tavuk suyunu yufkalarin uzerine dokup, tekrar firina verelim.

Sosu icin 1 bardak tavuk suyunu ve yogurdu tencereye alip, 3 yemek kasigi un ekleyip koyulasana kadar surekli karistirarak pisirelim. Pisen sosa 3 dis ezilmis sarimsak ekleyelim.

Tavuk suyunu ceken yufkalari firindan alip, uzerlerini didiklenen etlerle kaplayalim.Etlerin uzerine de sos dokelim.Sosuyla bulusan yemegi tekrar firina verelim.Uzeri hafif pembelesene kadar pisirelim.1 yemek kasigi tereyaginda 1 tatli kasigi toz kirmizi biber kizdirip, firindan cikan yemegin uzerine gezdirelim. AFIYET OLSUN :)