

Rumeli Pacasi

Malzemeler

3 yufka
1 tavuk gogsu
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
2 corba kasigi tereyag
SOSU
2, 5 su bardagi tavuk suyu
1, 5 corba kasigi un
1 corba kasigi tereyag
1 yumurta
2 corba kasigi yogurt
2 dis sarimsak

Yapilisi

Oncelikle tavuk gogsunu tencereye koyulur uzerini gececek sekilde su ile pisirilir.
Firin kabi yaglanir ve birinci yufka kenarlari tasacak sekilde yayilir.
Tereyag eritilir ve yufkanin uzerine firca ile her tarafina surulur.
Ikinci yufkanin yarisi yayilir ve yaglanir.
Uc kat oldugunda parcalanmis tavuk gogsu yayilir.
Uzerine yufkalarin aralari yaglanarak yayilir ve kenarlardan sarkan yufka kapatilir.
Karelere kesilir ve firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir.
Sosu icin yag ve un kavrulur uzerine tavuk suyu eklenir ve karistirarak koyulasincaya kadar pisirilir.
Ayri bir kabin icinde yogurt, yumurta, sarimsak karistirilir.
Sos ilininca yogurtlu karisim eklenir karistirilir.
Firindan cikardigimiz pacanin uzerine sos dokulur ve firinda 5 dakika tutulur uzerine tereyag dokulur ve sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik