

Sucuklu Rumeli Pacasi

Malzemeler

2-3 dis sarimsak
1 adet yumurta sarisi
yarim yemek kasigi sirke
3 yemek kasigi (tepeleme) un
1 yemek kasigi margarin
4 su bardagi et suyu
tuz (Ben etsuyu tableti kullandigim icin eklemedim.)
Uzerine;
halka dilimlenmis sucuk
kirmizibiber

Yapilisi

Ilk olarak sarimsaklar guzelce ezilir. Ezilmis sarimsak, yumurta sarisi, sirke, margarin, un ve et suyu bir tencereye koyulur. Topaklanmaması icin iyice karistirilir ve tencere ocaga alinir. Surekli karistirilarak muhallebi kivami alincaya kadar pisirilir. Bir tavaya 1 cay kasigi kadar margarin ve halka dogranmis sucuklar alinir ve sucuklar cevrilerek pisirilir. Hazirlanan paca genis bir tabaga koyulur, uzerine sucuklar yerlestirilir. Tavada kalan yaga biraz kirmizibiber eklenip, kizdirilir ve pacanin uzerine gezdirilir. Sicak olarak hemen servis yapilir.ellerimize saglik