GÜL PAÇASI

3 adet yufka
2 adet tavuk budu
2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Paça sosu için:
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı tavuk suyu
2 adet yumurta
4 küçük diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sirke
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Önce tavuk butlarının üzerine su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra sudan alınır, kemikleri ayrılır ve didiklenir.
Yufkalar üst üste konur, artı şeklinde kesilir. (Toplam 12 üçgen kesilmiş olur.)
Yufkaların geniş kenarına uzunlamasına tavuk eti konur, tuz serpilir. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
Daha sonra rulo kandi etrafında sarılarak gül börek şekli verilir. Yağlanmış tepsiye kat yeri alta gelecek şekilde dizilir.
Güllerin üzerine sıvıyağ sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Bu arada paça malzemesi hazırlanır; yumurtalar az tuzla çırpılır, 3 su bardağı soğuk tavuk suyu, un, yoğurt,"ezilmiş sarımsak katılır.
Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir ve karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınca biraz bekletilir ve sirke ilave edilir.
Fırından çıkan güllere 2 su bardağı soğuk tavuk suyu gezdirilir, tekrar sıcak fırına verilir.
Tavuk suyunu çekince fırından alınır, hazırlanan paça sosu gezdirilir.
Son olarak tereyağı, sıvıyağ ve pul biber bir tavada yakılır ve gül paçaların üzerine bırakılır.
Hemen servise sunulur.

Not: Gül paçasının daha lezzetli olması için tavuğun haşlama suyuna 1 adet bütün soğan eklenebilir.