



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

GL PAASI



3 adet yufka
2 adet tavuk budu
2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ
Paa sosu için:
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı tavuk suyu
2 adet yumurta
4 küçük diş sarımsak
2 orba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı sirke
zeri için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

- # nce tavuk butlarının üzerine su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra sudan alınır, kemikleri ayrılır ve didiklenir.
- # Yufkalar st üste konur, artı şeklinde kesilir. (Toplam 12 gen kesilmiş olur.)
- # Yufkaların geniş kenarına uzunlamasına tavuk eti konur, tuz serpilir. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Daha sonra rulo kandi etrafında sarılarak gl börek şekli verilir. Yağlanmış tepsiye kat yeri alta gelecek şekilde dizilir.
- # Gllerin zerine sıvıyağ sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada paa 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 gllere 2 su bardağı soğuk tavuk suyu gezdirilir, tekrar sıcak fırına verilir.
- # Tavuk suyunu çekince fırından alınır, hazırlanan paa sosu gezdirilir.
- # Son olarak tereyağı, sıvıyağ ve pul biber bir tavada yakılır ve gl paaların üzerine bırakılır.
- # Hemen servise sunulur.

Not: Gl paasının daha lezzetli olması için tavuğun haşlama suyuna 1 adet bütün soğan eklenebilir.