



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## TAVUK PAÇA



- 3 Yufka
- 1 Tavuk
- 3 Su bardağı tavuk suyu
- Çorbası için
- 2 Yumurta
- Yarım çay bardağı sirke
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 3 Diş sarımsak
- 3 Çorba kaşığı yoğurt
- 3 Çorba kaşığı un
- 3 Bardak tavuk suyu
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 Yemek kaşığı sıvı yağ

- # Yufkalar ısıtılmadan kuru olarak kat kat tepsiye serilir, fırında kuruyana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerine 3 su bardağı tavuk suyu dökülür ve 5 - 10 dakika sıcak fırında pişirilir.
- # Diğer taraftan bir tencerenin içinde tereyağı, yumurta, yoğurt, sarımsak, un, tuz iyice çırpılır.
- # Üzerine et suyu ve 1 bardak su eklenir, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Karışımın üzerine sirke eklenir.
- # Isıtılmış yufkaların üzerine önce tavuklar didiklenir sonra, hazırlanan çorba dökülür.
- # En üste yakılmış biber gezdirilir.

**Not:** Tavuk paça sıcak servis yapılmalıdır.