

# Bursa Damat Paçası

Toplam 105 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 64 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 16/10

Bursa damat paçası kızarmış yufka, tavuk suyu, didiklenmiş tavuk ve sarımsaklı yoğurtlu sosla fırınlanan düğün yemeğidir.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 600 gr Tavuk but
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Tavuk butları tuz ve karabiberle 30 dakika haşlayın.
2. Yufkaları parçalayın, 180°C fırında 12 dakika kurutup kızartın.
3. Haşlanan tavuğu didikleyin, tavuk suyunu süzün.
4. Kızarmış yufkaları kabın altına 2 su bardağı tavuk suyuyla 1 slatın.
5. Didiklenmiş tavuğu yufkanın üstüne yayın.
6. Yoğurt, yumurta sarısını, ezilmiş sarımsak, sirke ve kalan tavuk suyunu çırpın.
7. Sosu kışkıkta 6 dakika karıştırarak koyulaştırın, yumurta kesilmesin.
8. Sosu tavukların üstüne döküp 190°C fırında 15 dakika kızartın.
9. Tereyağına pul biberi 1 dakika köpürtüp sıcak yemeğin üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı önce kurutmak tavuk suyunu çekince hamurlaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağ 1gezdrip s1ca dilimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta