



## Paça De Rose

Gül Paçası



- 3 morceaux de pâte
- 2 cuisses de poulet
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse d'huile végétale
- Pour la sauce du paça :
- 1 tasse de yaourt
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 2 œufs
- 4 petites gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Pour la surface :
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 café tasse d'huile végétale
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Rajoutez de l'eau sur les cuisses de poulet puis faites bouillir. Retirez de l'eau, séparez les os puis disséquez.
- # Placez les pâtes à filo l'un au dessus de l'autre puis coupez en forme de plus. (12 triangles au total)
- # Placez la viande de poulet sur le côté large de la pâte puis saupoudrez du sel. Faites un rouleau pas trop serré.
- # Enroulez ensuite le rouleau sur elle-même. Placez dans le plat huilé de façon à régler la partie plié en dessous.
- # Versez de l'huile sur les roses puis placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Préparez les ingrédients du paça pendant ce temps. Mélangez les oeufs avec un peu de sel. Rajoutez 3 tasses de bouillon de poulet froid, de la farine, du yaourt et des ails écrasés.
- # Placez le mélange à moyenne température puis faites cuire en mélangeant. Faites attendre après avoir retiré du feu puis rajoutez du vinaigre.
- # Rajoutez deux tasses de bouillon de poulet froid sur les roses qui viennent d'être sortie du four. Remettez ensuite dans le four chaud.
- # Quand le poulet absorbe son liquide, versez la sauce paça.
- # Rajoutez enfin du mélange de beurre, d'huile et de flocon de piment rouge.
- # Servez immédiatement.

N-B ; Si vous voulez plus de goût, vous pouvez rajoutez un oignon dans l'eau qui bouilli.