



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

## Paca di Rosa

Gül Paçası



3 yufka (piadina sottilissima)  
2 gosce di pollo  
2 bicchieri di brodo  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino olio vegetale  
Per il sugo;  
1 bicchiere di yogurt  
3 bicchieri di brodo  
2 uova  
4 spicchi d'aglio piccoli  
2 cucchiai di farina  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiai di sottaceto  
Per la sopra;  
1 bicchiere di burro  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

# Primamente sopra delle gosce si mette l'acquacalda e si bolisce poi si levano le osse e si tagliano le carne.  
# Le yufka si mette una sopra l'altra. Ppi si tagliano in quadrate così si avrà 12 pezzi.  
# Poi parte grosse si mettono dalla carne di pollo e si rotolano.  
# Dopo il rullo si piega come figura di rosa. Poi si filano nel vassoio oliato parte piegate arri  
# Sopra di rose si mette oio vegetale ppi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finchè arrossiscono bene.  
# In questo momento si preparano i materiali di paça . Le uova si misceano con sale ed aa sopra si aggiungono 3 bicchieri di brodo farina e yogurt insieme con aglio.  
# Poi la miscelata si inserisce sul fuoco medio e si cucina finchè arriva alla coerenza. Dopo aver tolto dal fuoco si aspetta per un'pò e ppi si aggiunge sottaceto.  
# Sopra di rose si mette il brodo e poi di nuovo si rimette nel forno .  
# Dopo aver succhiato il liquido si leva dal forno. Ed alla sopra si mette dalla paça preparata.  
# Ultimamente si fa il sugo misceata con burro olio vegetale e peperoncino a rosso. Il sugo preparato si mette sopra delle rose.  
# Servirsi subito.

**Nota:** Per avere il gusto buono di più nell'acquadi bollimento si può aggiungere una cipolla.