



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Гюль пачасы Gül Paçası



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
2 куриных окорочка
2 стакана куриного бульона
1 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла
Для соуса:
1 стакан йогурта
3 стакана куриного бульона
2 яйца
4 маленьких зубчика чеснока
2 ст.л. муки
0,5 ч.л. соли
2 ст.л. уксуса
Сверху:
1 ст.л. слив. масла
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ч.л. красного острого перца

- # Куриные ножки сварить, убрать косточки и разобрать мясо на волокна.
- # юфку положить друг на друга и разрезать (+). Всего получится 12 треугольников.
- # На широкую часть треугольника по краю положить курицу, посолить и свернуть в не плотный рулет.
- # Затем скрутить вокруг себя, получится розочка. Положить на смазанный маслом противень.
- # Розочки смазать маслом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Яйца взбить с солью, добавить 3 стакана куриного бульона, муку, йогурт и измельченный чеснок, перемешать.
- # Поставить на средний огонь и готовить до загустения. Снять с огня и через несколько минут добавить уксус.
- # Розочки достать из духовки, полить 2-мя стаканами холодного куриного бульона и снова поставить в духовку.
- # Когда бульон впитается достать из духовки и полить соусом.
- # В сковороде растопить слив. масло, добавить растит. масло и красный перец, нагреть и полить заливкой розочки.
- # Подавать горячим.

Если в бульон где варится курица добавить целую луковицу, блюдо получится еще вкуснее.