



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

Курица – Пача

Tavuk Paça



3 тонкие лепёшки
1 курица (отваренная)
3 стакана куриного бульёна
Для супа:
2 яйца
5 стол.ложек уксуса
2 стол.ложки сливочного масла
3 дольки чеснока
3 стол.ложки не сладкого йогурта
3 стол.ложки муки
3 стакана куриного бульёна
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка красн.молот.перца
1 стол.ложка раст.масла

Лепёшки положить на противень и запекать в духовке для того,что бы они стали сухими.
Далее, вылить 3 стакана курин.бульёна и запекать ещё 5-10 минут.
В кастрюлю положить слив.масло,йогурт,чеснок,муку,соль,разбить яйцо и хорошо взбить.
Долить куриного бульёна и 1 стакан воды,готовить до консистенции кашицы.Добавить уксус.
На лепёшки выложить кусочки курицы,после вылить готовый суп и полить обжаренный на раст.масле красн.перец.

Курица-Пача подаётся горячим.