BEYKOZ PAÇA (İSTANBUL)

Malzeme :
12 bardak su
1/2 baş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı tuz
12 tane iri paça
12 francala dilimi
80 gr. margarin (4 çorba kaşığı)
25 gr. un (1/2 kahve fincanı)
30 gr. tereyağı
5 yumurtanın sarısı
2 limonun suyu
3 bardak paça suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı :
Bir tencereye ölçülere göre su, sarımsak, zeytinyağı, tuz ile üstleri kazınmış parmak arasındaki bezleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve bolca yıkanmış 12 koyun veya keçi paçası koyarak tencere ateş üzerine oturtulur. Su kaynaymca üzerinde meydana gelen köpükleri alınıp atılır. Sonra kapağı kapatılr ve 8 - 10 saat pişirilir, suyu süzülür ve başka tencereye aktarılır. Paçaların kemikleri çıkarılır. Bir tavaya ölçülere göre margarin konularak kızdırılır ve yağın içine kabukları çıkarılmış fırancala dilimleri konulur. Nar gibi kızartılır ve bir tabağa alınır, hepsi kızarınca bir tepsiye dizilir, üzerine kemiksiz paçalar oturtulur. Bir kuşane-ye yine ölçülere göre tereyağı konularak eritilir, bunun içine yumurtaların sarısı, tuz, limon suyu ve un ilave edildikten sonra telle iyice çırpılır ve birbiriyle halledilir. Üzerine 3 bardak paça suyu azar azar dökülüp karıştırılır. Hafif bir koyulaşma olunca, hafif ateşe alınıp dö-vercesine karıştrılarak pişirilir. Sonra tepsideki dizili ekmek ve paçaların üzerine dökülür. Tepsi 2 - 3 dakika ısıtılır ve üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10040 • adı:BEYKOZ PAÇA (İstanbul) • gönderen:paspartu • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:38