



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ PAÇA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 çay bardağı börülce
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
5 diş sarımsak
250 gr. koyun kuşbaşı
1 adet domates
1 adet kuru soğan
4 adet paça (paça suyu)
Tuz
Karabiber

Börülceyi bir gece önceden ıslatın. 2 su bardağı suda haşlayın. Suyunu kullanmak üzere dökmeyin. Unu temiz bir kaba koyun. Yumurtaları kırın. 2 çorba kaşığı ılık su koyarak 10 dakika kadar iyice yoğurun. Kulak memesi kıvamında olunca oklavayla 2-3 mm. kalınlığında açın. Erişte şeklinde kesin. (Hazır erişte de kullanabilirsiniz.) Paçaları temizleyin ve 6 su bardağı suyla beraber haşlayın. Ayrı bir tencereye zeytinyağını, kuşbaşı etleri ve soğanı koyun, etler suyunu bırakıp çekene kadar pişirin, küp doğranmış domatesleri ekleyin ve 5 dakika birlikte kavurun. Paça ve suyunu, sarımsakları, börülce ve suyunu, erişteleleri, baharatları tencerenize ekleyin, erişteleler yumuşayınca kadar pişirin. Sirke ya da limon suyu ile servis yapın.