EKŞİLİ PAÇA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 keçi kellesi
4 tâne ayak
1 baş sarımsak
1 yemek kasıgı sumak eksisi
1 yemek kasıgı kırmızıbiber
Tuz

Kelle ve ayaklar büyük bir tencerede hafif tuzlu suda iyice haslanır. (Yeterince haslanan kellenin suyu kar gibi agarır.)
Tencereden çıkarılan kelle paçanın etleri sıyrılır. Küçük parçalara bölünerek ayrı ayrı kaplara konur. Siyah kısmı ayrı, yaglı kısmı ayrı, beyin ayrı, dil ayrı, paça ayrı olacak sekilde biriktirilir. Sonra müsterilerin istegine göre asagıdaki gibi hazırlanarak servis yapılır.
Kellenin suyuna sumak eksi ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Üzerlerine yagda yakılmış kırmızıbiber konur. (Kelle paça servis tabagına alındıktan sonra yağ konur.)
Servis yapılırken bir tabaga, (istege göre) kelle paça eti konur. Üzerine kellenin suyu konur. Sonra yagda kavrulmuş kırmızıbiber konarak servis yapılır.
Kelle paçanın yanında yesilbiber, tere, maydanoz, turp gibi yesillikler bulundurulur.

Not: Eksili paça sıgır kellesinden de yapılabilir ama özellikle keçi kellesinden yapılması önerilir. Bilindigi gibi keçinin eti, sütü, yogurdu, peyniri koyun ya da sıgırdan nasıl daha çok ilgi görmekteyse; kelle ve cigeri de öyle yeglenmektedir.
Yarım yüz yıl öncenin Maras?ındaki kurban bayramlarında hemen her sokaga bir ?kelle ütücüsü? yerlesirdi. Bir yandan yaktıkları atesi körüklerler, bir yandan da burunlarına siş geçirdikleri kelleleri bu ateste üterlerdi. İyice ütülen kelleler ve ayaklar bir kez de bıçakla kazındıktan sonra yeniden ütülüdür.
Kelleler ve ayaklar o denli ütülürdü ki üzerlerinde hiç kıl kalmazdı.
Simdilerde ütme yerine kolaylık olsun diye kelle ve ayakların derileri yüzülmektedir.
Ama bu isi lokantalar için yapan kelle ütücüleri bugün de islerini eski alıskanlıkları dogrultusunda yapmaktadırlar. Ayrıca eskisi kadar olmasa da kelle ütücüleri kurban bayramlarında boş arsalara; kokularıyla, isleriyle, dumanlarıyla yerlesmektedirler.
Eksili paça Maraş lokantalarının en özel yemeklerinden biridir. Maras?ta 24 saat paça içilir dense abartılmış olmaz. Sabahleyin erkenden isine gidenlerin bir kısmı paça içerler. Paça ögleye dek içildigi gibi, ögle aksam arası da tüketilebilmektedir. Aksamdan sonra hele içki kullananlar gece kulüplerinden, pavyonlardan çıktıktan sonra, yâni sabaha karsı, olmazsa olmaz türünden paça içerler ve sonra evlerine giderler.
Evlerde kelle paça yapıldıgında genelde olmasa da kimi zaman yanında bulgur pilavı yapıldıgı da olur. Evlerde paça yapıldıgında çogu zaman kelle ve ayagın dısındaki etler kullanılmaktadır.
Bir ayrıntı daha vermek gerekirse,ayaktan yapılan eksili paçanın, safra kesesindeki ve böbrekteki tasları erittigine inanılır.
Yukarıda sözü edilen sarımsak, tuzda ezildikten sonra bir miktar su ile sıvılastırılarak paçacı dükkânlarında bulundurulur. Servis yapılırken sarımsaklı sudan tabaga biraz konur. Bu sarımsaklı su, kesinkes tâze olmalıdır. Bayatladıgında sarımsaktan vaz geçerek hemen dökülüp yenisi hazırlanmalıdır, aksi halde paçanın tadı kaçar. Bu noktadan yola çıkılarak ?Sarımsagı hesap eden paça içemez!? deyimi ortaya çıkmıstır (Sarımsagı hesap etmek, sarımsagın mâliyetini düsünerek bayat sarımsaklı suyu ertesi gün de kullanmak anlamınadır.)

© lezzetler.com tarif no:107517 • adı:Ekşili Paça (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:54