EV PAÇASI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
10 adet paça,
1 limonun kabuğu,
12 diş sarımsak,
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1/2 çorba kaşığı tuz,
12 bardak su,
yarım bardak sirke.

Yapılışı:
Koyun veya keçi paçası kullanılabilir. Keçi paçası, koyun paçasından daha etli, kalın ve lezzetlidir.
Keçi paçasının temizliği şöyle yapılır: paçaların üstündeki kıllar bıçakla kazınarak temizlenir, az alevli ateşe tutularak, sarartılmadan, kıllar yakılır. Bu paçalar ovarak, sıcak suyla birkaç defa yıkanır. Koyun paçası keçi paçasından farklıdır, tırnak arası denilen bölümlerinde kıl keseleri vardır. Bu yüzden, pişirilecek paçalar, koyun ayakla-rıysa önce bu paçaların tırnak arası denilen kısmındaki deriler 0,5 cm derinliğinde kesilerek kıl keseleri çıkarılır. Keçi paçalarında olduğu gibi, paçaların üstündeki kıllar kazınır, tütsülenir ve ovarak sıcak suyla birkaç defa yıkanır.
Paçalar iyice temizlendikten sonra, büyükçe bir tencereye yerleştirilir, üzerine 12 bardak su, beyazı kalmayacak şekilde soyulmuş limonun kabuğu, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ve kabukları ayıklanmamış beş diş sarımsak katılır ve tencere kuvvetli ateşe oturtulur. Su ısınmaya başlayınca, suyun yüzeyinde beliren köpükler, kevgirle alınıp atılır. Su kaynamaya başlayıp, artık köpük salmamaya başladığında tencerenin kapağı kapatılır ve ateş iyice hafifletilir. Aslında bu yemek önce odun kömürü ateşine konup su kaynamaya başladığında kıvılcım ateşine oturtulur ve paçalar bu ısıda pişirilirse yemek çok daha lezzetli olur. Genellikle de kıvılcım ateşine geceden oturtulur ve sabaha kadar pişirilir. Çok hafif ateşte paçalar, ilik gibi bir yumuşaklığa gelinceya kadar, yani 10 saat pişirilir. Mümkün olduğu kadar dağıtmadan kemikleri ayıklanır ve ikişer ikişer kâselere boşaltılır. Tenceredeki su da süzülerek, kâselere konur ve sarımsaklı sirkeyle birlikte servis yapılır.

Sarmısaklı sirke şöyle hazırlanır: 7 diş sarımsak havanda iyice dövülür, yarım bardak sirkeyle iyice karıştırılır ve sos kâsesine boşaltılır.

© lezzetler.com tarif no:10527 • adı:Ev Paçası • gönderen:Asegul • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:24