



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

- 12 Taze paça
- 2 Limon
- 2 Çorba kaşığı sade yağ
- 3 Diş sarımsak
- 4 Çorba kaşığı un
- 2 Soğan
- 4 Yumurta

Paçalar önce biraz ateş üzerinde tutulur, ütülenir, Sonra kılları iyice kazınır. İki tırnağı arasındaki kıl kesesi yarılarak çıkartılır. İyice yıkanıp büyükçe bir tencereye konur. Sadeyağ, sarımsak, yarım limon, bir soğan konarak pişirilir. Piştikten sonra kemiklerinden ayrılır, iliklerinin çıkması için iyice silkelenir. Diğer bir kaptaki yumurta sarısı, bir limon suyu, un, yarım bardak soğuk su iyice çarpılır. Çorbaya süzülür etler de konarak un kokusu gidinceye kadar kaynatılır.