



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

12 Keçi veya koyun paçası
1/2 Çorba kaşığı tuz
1 Çorba kaşığı un
1 Limon
1 Çay kaşığı kırmızıbiber
4 Diş sarımsak
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Paçaları yüksek hararetli ısıda tıtsüleyiniz. Kalan kıl köklerini bıçakla temizleyiniz. Parmaklarının arasında kalan kıl köklerini keserek çıkartınız.

Bol su ile yıkayıp büyük bir tencereye koyunuz. 10 su bardağı su ilave edip kaynatınız. Isısını kaynama noktasına getirip et kemikten ayrılincaya kadar pişiriniz.

Etı kemiğinden ayırıp, suyu ile beraber tekrar ateşe koyarak tuz atınız. Terbiyesini hazırlayınız. Dövülmüş sarımsak, limon suyu ve unu bir kaba koyup su ilavesi ile unu eziniz. Karıştırarak paçaya katıp bir taşım kaynatınız. Servis tabaklarına koyarak üzerine arzuya göre kırmızı biberli yağ gezdiriniz.

Not : Paçanın hepsi çok gelirse terbiyesini bir öğünde tüketilecek kadar hazırlayınız.