



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

Malzeme:

- 6 adet paça
- 6 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
- 2 yumurta sarısı
- 1 limon suyu
- 3 diş sarımsak

Yapılışı:

Paçaları ateşte ütün. Üzerlerindeki kılları iyice temizleyin. (Sakatatçılarda temizlenmiş olarak satılır.) Güzelce yıkayıp 6 bardak su içerisinde kaynatın. Kaynarken köpüklerini alıp atın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak iyice pişirin. Pişen paçaları kemiklerinden ayırın. Etleri tekrar tencereye atın. Tuzu ilâve edin. Başka bir kaptaki tereyağında unu kavurun. Bu karışımı karıştırarak tencereye ilâve edin. Yumurta sarılanm ve limonu bir miktar çorba suyu ile karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. Bu karışımı da yavaş yavaş çorbaya ilâve edin. Tencereyi tekrar ocağa oturtun. Çorba kaynamaya başlarken ocaktan indirin.

Not: Arzu ederseniz dövülmüş sarımsak ve sirke karışımını çorbayı içerken ilâve edebilirsiniz.