



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA

Malzemesi

8 adet keçi ön ayağı

1 baş soğan

3 diş sarımsak

1/2 limon suyu

Tuz

Karabiber

TERBİYE:

4-5 yumurta sarısı

5-6 diş sarımsak

2 limon

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

1 çay fincanı sirke

Toz kırmızı biber

Keçinin ön ayaklarının iki tırnak arasını, bıçağın eni kadar yarıp, varsa aradaki kıl torbasını da çıkartarak, tırnağını kesin. Alevli ateşte tüylerini alazlayın; akar suda yıkayın.

Bir tencere içinde bol suda ateşe koyun. Su ısınınca ocaktan alın, ayakları sudan çıkartıp, bir bıçakla dikkatle kazıyın. Tırnak aralarındaki fazlalıkları çıkardıktan sonra, ayak kemiklerinin iki ucunu satırla kırın; yeniden yıkayın.

Yıkanmış ve temizlenmiş ayakları bol suyla tekrar ateşe koyun. Kaynarken yüzeyde biriken köpüğü alın.

Soyulmuş soğanı, sarmısağı ve limon suyunu ilave ederek etler kemiklerinden ayrılncaya kadar pişirin.

Tencerenin içinde paçaları örtecek kadar su kalmalıdır.

Paçalar piştikten sonra kalın kemiklerinden ayırıp, etlerini parçalara bölün ve tencerede kalan suyu süzerek etlerle birlikte başka bir tencereye aktarın.

Servisten önce, tercihe göre aşağıda belirtilen iki yöntemden biriyle terbiye yapın ya da hiç terbiye yapmadan kızdırılmış kırmızı biberli yağla ve sirkeli sarımsakla servis yapın.

Terbiye yöntemleri:

1.Yumurta sarılarını aklarından ayırarak bir kaba koyun. 1,5 limon suyu, tuz ekleyerek iyice çırpın ve önceden ayrılarak soğutulmuş 1-2 bardak paça suyu ile sulandırın.

2.Bir kaşık sulandırılmış unu, kaynamakta olan paçaya hızla karıştırarak ekleyin. Kaynatmadan ateşten alın. Terbiyesini yaptıktan sonra yağı kızdırıp, kırmızı biber koyun ve paçanın üzerine gezdirin; sirkeli sarımsakla servis yapın.

Not:

Paça pişirmede koyun ön ayaklarından da yararlanılabilirse de, keçi ayakları daha etli olduğundan tercih edilir.