



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA

Malzemeler:

10 adet paça (koyun)
10 diş sarımsak
1/2 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
sirke
kırmızıbiber

Yapılışı:

Paçaları üzerindeki kıllar ateş üstünde tütsülenir. Tırnak aralarındaki deriler yarım santim kadar bıçakla oyularak çıkarılır ve paçanın üst kemiği satırla ikiye bölünür. Bol suya yatırılıp birkaç su iyice temizlenir. Dödüklü tencerede 45-50 dakika pişirilir. Pişen paçalar dövülmüş sarımsaklı sirkeyle servis yapılır. Kırmızıbiberli yağ kızdırılır İstenirse paçalar kemiklerinden ayıklanıp kaselere konur. Suyu da süzülerek üzerlerine boşaltılır.