



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

12 adet paça
2 kaşık sadeyağ
3 diş sarımsak
Yarım limon
1 adet soğan
4 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
4 kaşık un
Tuz

On iki taze paçayı ateş üzerinde tutarak ütöleyin. Sonra kıllarını 5 iyice kazıyın İki tırnak arasındaki kıl kesesini yararak Çıkartın, iyice yıkayıp büyükçe bir tencereye koyun. 2 çorba kaşığı sadeyağ, 3 diş sarımsak, yarım limon, bir soğan koyarak pişirin. Piştikten sonra kemiklerinden ayırın, iliklerinin çıkması için iyice silkeleyin. Başka birkapta 4 yumurtanın sansını, bir limon suyu, 4 çorba kaşığı un, yarım bardak soğuk suyla birlikte çirpin. Çorbaya süzün. Etleri de katın, un kokusu gidinceye kadar kaynatın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.01.2024