



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAÇA ÇORBASI (ANKARA)

6 adet koyun veya kuzu veya keçi ayağı
8-9 su bardağı su
1 baş orta boy soğan
3 adet sivribiber
6 diş sarımsak
1 kase yoğurt
1 su bardağı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Öncelikle ayaklar ateş üzerinde ütülür, tırnakları bıçak yardımıyla çıkarılır, tırnak arasındaki kıl torbaları alınır. (Bu işlem kasaba da yaptırılabilir.)

Kaynar suyla iyice yıkanır, orta kısımlarından kırılarak tencereye konulur ve 8-9 bardak suyla pişmeye bırakılır. Pişerken kokusu gitsin diye sarımsak, soğan, sivribiber ve bol su ilave edilerek, yumuşayınca kadar iyice pişirilir. Ateşten alınmadan önce tuzu ilave edilir.

Servis yapılırken yanında sarımsaklı yoğurt ya da sarımsaklı, sirkeli, kırmızıbiberli sos tercih edilir.

[ML® Paça Çorbası için tıklayın](#)
