PAÇA ÇORBASI

10 adet koyun ya da keçi paçası
5 litre su
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağından bir parmak eksik un
1 adet limonun suyu
Tuz
1 yumurtanın sarısı
Üzeri için:
3-4 diş sarımsak
Arzunuza göre sirke

Tırnak araları bıçakla alınmış paçaları traşlayıp tütsüleyin. Suyu bir tencereye alıp paçalar yumuşayana kadar yaklaşık 2 saat pişirin. Bu sırada üzerinde biriken köpükleri ara sıra alın. Paçalar pişince tencereden çıkarın. Haşlama suyunu süzüp kenara alın. Zeytinyağını bir tencereye döküp unun rengi dönene kadar kavurun. Üzerine süzdüğünüz haşlama suyundan 2 litre ekleyin. 5 dakika pişirin. Diğer taraftan terbiyesi için limon suyu ve yumurta sarısını bir kaba alın. Üzerine paçaları haşladığınız sudan 1 kepçe ekleyip çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi tencereye ekleyin. Paçaları tencereye alın. Tuzunu ayarlayın. Birlikte bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Arzunuza göre dövülmüş sarımsak ve sirke sosuyla sıcak sunun.

© lezzetler.com tarif no:69300 • adı:Paça Çorbası • gönderen:cicibebe • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15