



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇALI BÖRÜLCE ÇORBASI

Malzemesi:

200 gr. koyun eti
4 kahve fincanı un
200 gr. börülce
1 tutam tarçın
2 adet yumurta
1 baş soğan
3 adet paça (paça suyu)
4 kaşık zeytinyağı
tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Unu temiz bir yüzey üzerine koyarak ortasını çukurlaştırın. Yumurtaları buraya kırın. Çok az ılık su da koyarak 10 dakika kadar iyice yoğurun. Hamuru zaman zaman un eleyerek bir merdane ile açın. Elde ettiğiniz bu yufkayı 2x3 cm.lik parçalar halinde kesin. Bir saat kadar açık havada bırakarak kuruttuğunuz bu erişteleleri daha sonra tuzlu, kaynar suya atın. Makarna kıvamında haşlayın. Suyunu süzüp bir kenarda bekletin. Bu arada paçaları temizleyip pişirin. İyice yıkanmış eti, zeytinyağı ile bir kaptaki kavrulmuş soğanları ilave ederek iyice kızartın. Etlere kızardıktan sonra ılık suda eritilmiş domates salçasını katın. Tarçın, karabiber de serpin. Bir iki dakika daha karıştırın. Temizlenerek bir gece önceden suya konulmuş olan börülceyi de ilave edin. Başka kaptaki pişen paçanın suyundan alın, güveçtekileri tamamen içinde kalacak şekilde doldurun, üç dört parmak da fazla koyun. Börülceleri iyice yumuşayana kadar pişirin, kemiklerinden ayrılmış paçaları ve haşlanmış erişteyi de güvece koyun ve tuzu da ilave edin. Biraz daha paça suyu koyarak bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ateşten indirin servis yapın.