



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇIK (AFYONKARAHİSAR)

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 2 kg paça eti (sığır, kuzu ayağı veya dil paçası)
- 1 adet bayat Afyon ekmeği
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Paçık (paça) eti, düdüklü tencerede üzerini örtecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz ilavesiyle iki saat pişirilir. (En iyi paçık, keçi ayağından olur. Pişirme süresi etin cinsine göre değişir; sığır etinin pişirme süresi uzundur) Pişen etin kemikleri temizlenir. Afyon ekmeği, küp şeker büyüklüğünde kesilerek servis tabağına döşenir (Afyon ekmeği yerine düz pide de kullanılabilir). Ekmekler istenirse fırında ısıtılabilir. Ekmeklerin üzerine paçanın suyu ve eti gezdirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Arzuya göre üzerine kızdırılmış tereyağı dökülebilir.

Not: 15-20 yıl öncesine kadar Afyonkarahisar'da sabah yemeği olarak çorba, paçık, keşkek vb. cinsten kuvvetli yemekler yenirdi. Peynir, zeytin gibi yiyeceklerin karın doyuracağına inanılmazdı.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020