



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİDELİ BEYKOZ PAÇASI

Kullanılacak malzeme: (4 kişi için):

1 pide (600 gramlık Ramazan pidesi),

8 paça,

10 bardak su,

1 limonun ince soyulmuş kabuğu,

5 diş sarımsak,

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı,

1/2 çorba kaşığı tuz,

Terbiyesi için:

1+1/2 çorba kaşığı tereyağı,

1+1/2 çorba kaşığı un,

5 yumurtanın sarısı,

1+1/2 sulu limon,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: 8 paça, 10 bardak su, 1 limonun ince soyulmuş kabuğu, beş diş sarımsak, yarım çorba kaşığı zeytinyağı ve yarım kaşık tuzdan yararlanarak paçalar pişirilir. Delikli bir kepçeyle tencereden çıkarılacak paçalar parçalanmadan kemiklerinden ayrılır ve sıcak bir yere konur. Pide ızgarada ya da bütan gazı fırınında kurutulurcasına ısıtıldıktan sonra sekiz uzun dilime bölünür. Bu dilimler bir tepsiye yerleştirilir. Tepsi hafif bir ateşe oturtulur ve pide dilimlerinin üstüne bir bardak paça suyu azar azar dökülür, Pidelere paça suyunu çekip şişince her pide diliminin üzerine kemiksiz bir paça oturtulur. Pidelere bütün paça suyunu çekmişse bir-birbuçuk fincan paça suyu daha katılır ve tepsinin üstü örtülür. Beri yanda bir kuşaneye erimiş ama soğuk birbuçuk kaşık tereyağı konur. Bunun üzerine sırasıyla beş yumurta, bir tutam tuz, limonun suyu katılır. Bunlar telle çırpılırken un da serpilerek üzerlerine dökülür. Karışım iyice birbirine yedirildikten sonra dört bardak ılık paça suyu azar azar çırpılmakta olan terbiyeye katılır. Ve kuşane çok hafif bir ateşe oturtulur. Terbiyede hafif bir koyuluk oluncaya kadar telle çırpılarak pişirilir. Sonra terbiye ateşe dayanıklı kaptan ısınan pideli paçaların üzerine dökülür ve böylece servis yapılır.