



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KOYUN PAÇASI ÇORBASI

8 adet koyun paçası
4 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sirke
1 adet yumurta

Paçaların ince kılları ve tırnak araları temizlenir. Bir gece önceden bol soğuk suya ıslatılır. Ertesi günü su dökülür, paçalar uygun büyüklükte bir tencereye aktarılır, üzerini örtecek kadar temiz su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Paçanın et kısımları ayıklanır, bir tabağa konur. Soğuk paça suyunun bulunduğu tencereye dövülmüş sarımsak, limon suyu, sirke, yumurta, un konur, karıştırılarak bir taşım kaynatılır, üzerine paça etleri tuz ve karabiber katılır, bir taşım daha kaynatılır.