TERBİYELİ KUZU PAÇA ÇORBASI

4 adet kuzu paçası (temizlenmiş olacak)
5 subardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı zerdeçal
Terbiyesi:
1 yemek kaşığı sanayağ ve sıvıyağ
1 yemek kaşığı un
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı sirke
3 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 yemek kaşığı sanayağı ve sıvıyağı(üzeri için)

Paçaları düdüklü tencereye koyuyoruz suyunu tuzunu koyup 2 saat pişiriyoruz pişen paçaları soğuyunca ayıklayıp didikliyoruz bir tencerede sanağını ve sıvıyağını kızdırın unu ilave edin 2 dk kavurun 2 çorba kaşığı paça suyunda ekleyip karıştırın 2 taşım kaynadıktan sonra doğarnmış paça etlerini ekleyin limon suyun sirkeyi yumurtayı dövülmüş sarımsağı, zerdeçalı karştırırak paçaya ilave edelim kaselere pay edelim üzerine pulbiberi kızdırırak çorbaların üstüne gedirelim sıcak servis yaplım.



© lezzetler.com tarif no:127211 • adı:Terbiyeli Kuzu Paça Çorbası • gönderen:volüm • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11