



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZIRBAÇ

Kullanılacak malzeme (6 kiři için) :

10 tane keçi veya koyun paçası,
2 litre su,
1 baş sarımsak,
1 çay kaşığı tuz,
6 tane dövülmemiş karabiber,
50 gram sirke,
1 gram zerde.

Yapımı :

Paçalar güzelce yıkanıp temizlenmeli, tırnak üzerleri iyice kazınmalı ve tırnak aralarında kıl kesesi kalmamasına dikkat etmeli. Sonra bu paçaları 2 litre suda iyice kaynatıp pişirmeli (Bu iş düdüklü tencerede 50 dakikada olabilir). Pişme sırasında tencereye 6 tane dövülmemiş karabiberle 1 çay kaşığı tuz katmalı. Sonra tencereyi indirip pişen paçaları kemiklerinden sıyırmalı. Paçaların suyunu ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra tekrar tencereye koymalı. Buna kemiklerinden sıyrılmış paçaları katmalı. Bu arada bir çay bardağı içindeki sudu isletilmiş zerdeyi de katarak paçayı bir taşım kaynatmalı. Beri yarıda bir baş sarımsağı diş diş ayıklayıp hcvanda macun kıvamına gelinceye kadar dövdükten sonra sirkeyle karıştırmalı. Zırbacı ateşten indirince içine bu sarımsaklı sirkeyi döküp karıştırmalı ve servis yapılmalı.

Zırbaç, isteğe göre sıcak veya soğuk yenilebilir. Soğuk yenilecekse, donup pelteleşmesine meydan kalmadan sıcakken kaplara boşaltıp bu kaplarda soğumaya bırakılmalıdır. Süslü bir sofraya düşünüyorsanız zırbscı henüz sıcakken komposto kâselerine koyun ve iyice soğumaya bırakın. Yemek zamanı bu kâseleri ılık suda hafifçe işittikten sonra düz tabaklara başaşağı ederek aktarın. Böylece yemeğiniz, zaten güzel olan zerde renginden başka göze hoş gelen bir biçim de kazanmış olur.