



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT PAÇA

Sade paça, meraklı ellerle, itinalı temizlenmiş ayakları büyük bir tencereye yerleştirmeli, ve geceden mutfakta orta ateşte ocağın üzerine, kapağını gayet sıkıca kapayarak ve üstüne bir ağırlık koyarak sabaha kadar bırakmalıdır. Bu on, ilâ on iki saatlik müddet zarfında iyice haşlanmış ve yumuşamış paçaları tencereden alıp kemiklerini çıkarınız. Paça suyundaki yağ kırıntılarını vesair pıhtıları gidermek için ince kevgirden geçiriniz. Süzölmüş paça suyıyla bir iki paça etlerini ayrı ayrı tabaklara koyup, tuz, biberini serpip ve limonunu sıkıp sade yemelidir.
