



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYKOZ PAA ÇORBASI

6 adet keçi paası
2 adet kuru soğan
2 adet havuç
6 diř sarımsak
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 bardak yoğurt
2 kařık un
1 limon suyu
2 yumurta sarısı

Paaları temizleyip kollarını yaktıktan sonra yıkayıp tencereye koyun. Üzerine bol su koyup yağı da koyun. Havucu ve soğanı koyup tuzu da ilave edip kaynatın. 1,5 saat pişsin. (Varsa düdüklü tencerede daha çabuk pişebilir.) Pişen paaların kemiklerini ayıklayıp suyunu süzün. Diğeri bir kapta yoğurt, un, limon ve yumurta sarısını beraber karıştırıp paa suyuna katın. Sarmısağı ezip kattıktan sonra paa etini de katın. orbanız hazırdır.