



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCE ÇORBASI

300 gr börülce
300 gr un
300 gr koyun eti (döş veya kuyruk sokumu tarafından)
1 baş soğan
3 yumurta
4 keçi paçası
1 tutam tarçın tozu
Yeteri kadar paça suyu
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Keçi paçası temizlenip pişirilir. Un, yoğurma mermerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır ve buraya yumurtalar kırılır. Gerekirse birkaç damla ılık su da katılarak un yoğurulur ve hamur durumuna getirilir. On dakika kadar yoğurulacak olan hamur, zaman zaman unlanarak bir merdaneyle açılmalıdır. Elde edilecek yufka 2x3 cm'lik tırtıllı parçalara doğranır. Bu parçalar bir süre kurumaya bırakılır. En azından bir saat kadar kurutulacak hamur parçaları, yani eriştelere kaynar tuzlu suya atılıp, makarna kıvamında haşlanır. Sonra su süzülüp bir kenarda bekletilir. Bir güvece zeytinyağıyla rendelenmiş soğan konup ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla kavrulacak soğanlar pembeleşince küçük parçalara doğranmış ve iyice yıkanmış et buna katılır. Etler nar gibi kızarıncaya kadar karıştırmaya ara verilmez. Et parçaları kızarınca ılık suda eritilmiş domates salçası katılır. Tarçın ve karabiber serpilir ve bir-iki dakika karıştırılır. Bir gece önceden taşı ve darısı temizlenip soğuk suda ıslatılmış olan börülcenin suyu süzülür, güveçteki-lerin üstüne boşaltılır. Ayrı olarak pişmiş paçanın suyundan alınarak güveçtekilerin yüzünü kaplayıp dört parmak aşacak kadar dökülür. Börülceler dağılmayacak kadar pişince kemikleri ayıklanmış paçalar ve haşlanmış erişte de bunlara katılır. Tuzu da serpidikten sonra gerekirse biraz daha paça suyu dökülür ve bir taşım daha kaynatıp güveç ateşten indirilir; olduğu gibi sofraya götürülüp, servis yapılır.