



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCE ÇORBASI

200 gr koyun eti (kuyruk sokumu tarafından veya döşten)
200 gr un (4 kahve fincanı)
200 gr börülce
1 tutam tarçın tozu
2 adet yumurta
1 baş soğan
3 adet keçi paçası (paça suyu)
4 kaşık zeytinyağı
tuz
karabiber

Un temiz bir yüzey üzerine konarak ortası çukur-laştırılır. Yumurtalar bu çukura kırılır. Çok az ılık su ilâve edilerek 10-15 dakika kadar iyice yoğrulur. Hamur, zaman zaman un elenerek bir merdane ile açılır. Elde edilen yufka 2x3 santimlik tırtıllı parçalar halinde doğranır. Bir saat kadar açık havada bırakılarak kurutulan bu eriştejer daha sonra tuzlu, kaynar suya atılır. Makarna kıvamında haşlanır, suyu süzülüp bir kenarda bekletilir. Bu arada, keçi paçası da temizlenip pişirilir. İyice yıkanmış et, zeytinyağı konulan bir kap içinde rendelenmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra bu kaba konur ve iyice kızartılır. Etler kızardıktan sonra ılık suda eritilmiş domates salçası katılır, tarçın ve karabiber de serpilerek bir iki dakika daha karıştırılır. Temizlenerek içine bir gece önceden suya konulmuş olan börülce de ilâve edilir. Başka kapta pişen paçanın suyundan alınır, güveçtekiler tamamen içinde kalacak şekilde doldurulur, üç, dört parmak da fazla konur. Börülceler adamakıllı yumuşayana kadar pişirilir. Kemiklerinden ayrılmış paçalar ve haşlanmış erişte de güvece konur, tuzu eklenir. Bir miktar daha paça suyu konularak bir iki taşım daha kaynatılıp ateşten indirilir, servis yapılır.