



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA KELLE PAÇA ÇORBASI

Yarım kg kemikli kuzu eti
1 çay bardağı un
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet limon
6 diş sarımsak

Et düdüklü tencereye konur, üzerine 2 su bardağı su konur ve 35 dakika haşlanır. Sonra lif lif parçalara ayrılır. Tereyağı ve un bir tencereye konur. Un pembeleşene kadar kavrulur. Sonra 5 su bardağı su ve 2 su bardağı su ilave edilir. Bir çırpıcı yardımıyla bir tık kaynatılır. Sonra etler ilave edilir. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tuz katılır. Ateşten alınır, kapak kapatılır. 10 dakika sonra servis kasesine doldurulur. Üzerine yeteri kadar ezilmiş sarımsak ve limon suyu konur.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.01.2022