



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞRAMA (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 koyunun kelle ve ayakları veya 1 kg erkek keçi eti

4-5 kaşık tereyağı

2-3 tane bayat pide ekmeği

1 baş kuru soğan

1 limon

Tuz

Sirke

Baharatlar

İsteğe bağlı olarak sarımsak

Keçi etini doğrayın. Kelle paçayı ateşte tütsüleyerek tüylerinden temizleyin.

Burun kısmını kesin. Kafayı, alt ve üst çene olarak iki parçaya ayırın. İyice yıkayın ve iki saat suda bekletin.

Tekrar iyice yıkadıktan sonra bir tencerede üzerini geçecek kadar bol su ile ateşe koyun. İçine tuz, limon ve kuru soğanı parçalayarak atın.

Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri, sürekli alıp, daha sonra pişmesi için kısık ateşe alıp kapağı kapalı olarak 4-5 saat pişirin.

Etler, iyice pişince suyunu süzün. Etleri kemiklerinden ayırın.

Tereyağında sadece etleri, nar gibi kızartın.

Diğer tarafta ekmekleri küp şeklinde doğrayıp, servis tabağına yerleştirip, paça suyu dökerek ıslatın.

Kavrulmuş etleri, üzerine yerleştirerek sıcak servis yapın.

Not: Kelle, paça olarak yenecekse ayıklanan etleri, paça suyuna atın. Bir kaşık sirke ile 3-5 diş dövülmüş sarımsak katarak servis yapın. O zaman kelle paça çorbası adını alır. Günümüzde kelle paça yapılıyor olmasına rağmen doğrama usulünde yapılmamaktadır.

