



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDANLI PAÇA ÇORBASI (RUMELİ)

THY Skylife

Malzemesi:

1 adet kuzu gerdanı

10 adet temizlenmiş kuzu paça

2 yemek kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı beyaz toz karabiber

1 yemek kaşığı toz kişniş

4 yemek kaşığı tereyağı

Sebze buketi (havuç, kabak, soğan, defne yaprağı, tane karabiber)

Terbiyesi için :

5 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı yoğurt

4 adet yumurta

Yarım limon suyu

Hazırlanışı:

Önce kuzu paçalarını temizleyin, ocakta tütsüleyip yıkayın. Temizlenmiş kuzu gerdanı ile paçaları bir tencereye koyun. Sebze buketi ve suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca köpüğünü alın ve etler kemikten ayrılıncaya kadar pişirin. Et suyunu süzgeçten geçirin, etleri ince şekilde didikleyin. Et suyunu tencereye koyup ocakta kaynamaya bırakın, sonra ayıklanan etleri ilave edin. Başka bir yerde terbiye malzemesini karıştırın, et suyundan üç kepçe alıp üzerine dökün. Terbiyeyi kaynayan et suyuna ağır ateşte azar azar yedirin ve bir taşım kaynatın. Tavada tereyağını kızdırıp toz kişniş ilave edin. Yağı çorbanın içine dökün. İsteğe bağlı olarak sirke ve sarımsak ile sıcak olarak servis edin.

[ML® Paça Çorbası için tıklayın](#)