



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ PAÇA

12 keçi yada koyun paçası (temizlenmiş)
10 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
8 diş sarımsak (dövülmüş)
3/4 su bardağı sirke
1 kahve kaşığı karabiber

1 litrelik bir pasta kalıbını çalkalayıp, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Önce, ağır ateşte paçaların üstündeki kılları ütöleyiniz. Paçaları yıkayıp bir kenara bırakınız. Büyükçe bir tencereye yıkanmış paçaları, suyu ve tuzu koyup orta ateşte 3 saat, paçalar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ocaktan indirip, bir delikli kepçe ile paçaları bir tabağa aktarınız. Paçaların etli kısımlarını ayıklayıp kalan kısmını atınız.

Paça suyunun bulunduğu tencereyi yeniden orta ateşte, içinde 5 su bardağı paça suyu kalana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakınız.

Küçük bir kasede sarımsak ve sirkeyi iyice çırpınız. Karışımı, tenceredeki ılınmış paça suyuna ekleyiniz.

Kalibınızı buzdolabından çıkarınız. İçine hazırladığınız paça suyundan, kalıbın üçte ikisini dolduracak kadar döküp, yeniden buzdolabına kaldırınız. Paça suyu donmaya başladığında kalıbı buzdolabından alıp, ayıklanmış paçaları, üstlerine biberi serperek, kalıba ekleyiniz. (Kalan paça suyu varsa onu da kalıba dökünüz). Kalıbı yeniden buzdolabına kaldırıp 5-5,5 saat, jöle iyice donana kadar soğutunuz.

Kalıbı buzdolabından alıp, dibini, içi sıcak su dolu bir tencereye 1 dakika kadar daldırıp çıkararak, iç kenarında çepeçevre bıçak gezdiriniz. Soğutulmuş bir servis tabağını kalıbın üstüne kapayınız. Kalıbı alt üst ederek jöleli paçayı servis tabağına çıkarıp, servis ediniz.

Not: Jöleli paçayı, davetlerinizde hazırlayacağınız soğuk büfelerde sunabilirsiniz.