



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet kelle (küçükbaş hayvan)

4 adet paça (küçükbaş hayvan)

Sarımsak

Sirke

Tuz

Kelle ve paçalar yıkanır.

Sonra en az 12 saat suyun içerisine konularak bekletilir.

Bu aşamada 5-6 defa suyu değiştirilir.

Temizlenen kelle ve paçalar su dolu tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükler alınır.

Yaklaşık olarak 3 saat orta ateşte pişirilir.

Kelle ve paçalar pişirildikten sonra etleri ayıklanır ve doğranır. Doğranan etler, tekrar kendi suyunda tuz eklenerek 10 dk daha pişirilir. İsteğe bağlı olarak sarımsak ve sirke ile servis edilir.

