



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

- 1 adet orta boy koyun başı (kelle)
- 4 adet koyun ayağı
- 1 adet boyun eti
- 3-4 parça kabuk tarçın
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- 2 adet tane yenibahar
- 1 adet kuru soğan
- Dövülmüş sarımsak
- Toz kırmızıbiber
- Tuz
- 1 adet limon

Baş ve ayakların tüylerini iyice alevden geçirin. Bu işleme ütölmek denir ve evde yapmak zor olduğundan dışarıda yaptırılır. Ütme sırasında ayakların ve başın çukur ve girintili yerleri ayrıca kızgın demirle dağlanır. Kellenin burun kısmı kırılıp atılır.

Kelle, ayaklar ve boynu defalarca yıkayın, bir süre soğuk suda bekletin. Birkaç kez suyunu değiştirdikten sonra hepsini büyük bir tencereye koyun. Üstünü geçecek kadar su koyun ve bir taşım kaynatın. Kaynama suyunu dökün ve üstüne tekrar sıcak su koyun. Soğan, tarçın, yenibahar ve yeterince tuz ekleyin ve haşlamaya bırakın. Kaynama sırasında çıkan köpüğü, diğer bir deyişle kefi, sürekli olarak alın. Bu köpük alındıkça, kellenin suyu berraklaşır ve temiz bir görünüm kazanır. Kelle-paçayı kefi alındıktan sonra hafif ateşte 5-6 saat kaynatın. Karabiberi en son ekleyin.

Etlerini ayıklayıp didikleyin. Üstüne süzölmüş et suyunu koyun ve bol dövölmüş sarımsak, toz kırmızıbiber katarak sıcak sıcak servis yapın.

Not: Kelle-paça ağır bir yemektir. Bu nedenle çoğunlukla soğuk kış aylarında yapılır. Kelle ve paçanın tüylerinin ütölüp temizlenmesi zor olduğundan ve dikkat gerektirdiğinden herkesin her zaman yapabileceği bir yemek değildir. Temiz ve özenli yapıldığında bol sarımsakla tadına doyum olmaz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.01.2024

