



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

- 1 adet koyun kellesi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet paça (koyun ayağı)
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 3 litre su
- 4 diş sarımsak
- 3 adet limon suyu

Koyun kellesi ve paçalar temizlenir. Kaynamaya başlayan suya bırakılarak güzelce haşlanır. Haşlandıktan sonra tencereden alınarak etler kemiklerinden ayıklanıp bir kenara alınır. (Kellede beyin olmaması gerekir). Haşlama suyu ayrı bir kaptaki tutulur. Yeni bir tencerede tereyağı eritilir. Üzerine sarımsaklar konulur. Bir iki karıştırdıktan sonra haşlama suyundan bir litre kadar alınarak yağın üzerine dökülür. Üstüne ayıklanmış kelle paçalar eklenerek bir taşım kaynatılır. Üzerine pul biber eklenerek servise alınır. İsteğe bağlı olarak limon suyu eklenir.

[ML® Paça Çorbası için tıklayın](#)

