KELLE PAÇA ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr Kelle
2 Adet Kuzu Paçası
2 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
1 Yumurta Sarısı
1 Tatlı Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Yarım Limon Suyu
Tuz
10 Su Bardağı Su

Kelle ve paça eti haşlanıp nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak kendi suyunun içine katılır. Suyu az ise bir miktar daha sıcak su eklenerek kaynatılır. Geniş bir kâsenin içinde un, yumurta sarısı, limon suyu ve yoğurt karıştırılarak ayran kıvamına getirilip, kaynamakta olan etlerin içerisine ilâve edilir. Yeterli miktarda tuz katılıp, 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak dinlendirilir. Üzerine kızartılmış tereyağı dökülerek arzuya göre sirke ve sarımsak ile servis yapılır.

Not: Kuzu, oğlak, koyun, keçi, dana başından yapılır. En çok tercih edilen kuzu ve oğlak başından yapılandır. Baş ve ayaklar alevli ateşin üzerine dizilir. Kıl veya yünlü kısımlar ütülür. Derinin yanmamasına dikkat edilmelidir. Kızgın ateşte kor haline getirilen demir eğsi veya orak ile kıllı derinin dağlaması yapılır. Derinin kıllı bölümü bitinceye kadar dağlama işlemine devam edilir. Sonra baş ve ayaklar satır ile parçalanır.

© lezzetler.com tarif no:104774 • adı:Kelle Paça Çorbası (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:16