



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Kilo kelle Eti (Pişirilmiş ve Ayıklanmış)

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

½ Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kaşığı Tuz

2 Yumurtanın Sarısı

2 Kaşık Yoğurt

1,5 Litre Su

Yarım Limon Suyu

2 diş sarımsak

Tereyağı ve zeytinyağı ile un tencerede kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur, çırpma teli ile ılık su yavaşça karıştırılarak dökülür, kaynamaya bırakılır. Ayrı bir kabin içinde yumurta yoğurt ve limon suyu karıştırılarak çırpılır, ocakta kaynayan sudan birkaç kaşık ilave edilerek terbiyesi hazırlanır. Terbiye yavaşça ocakta kaynayan karışıma ilave edilir, isteğe göre çorbaya kemik suyu da eklenebilir. Tuzu ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Ayıklanmış ve pişirilmiş kelle etleri çorbaya dökülür, kısık ateşte pişirilir. 2 diş sarımsak ezilerek sirkeye katılır, karıştırılarak servis sırasında çorbanın üzerine dökülür.

