



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

700 gram ayıklanmış dana kelle

Sıvı yağ

Kırmızı toz biber

Sos için:

Sumak ekşisi

Sarımsak

Kelle etleri kuşbaşı doğranarak düdüklü tencereye alınır, üzerine su konarak, düdüklü ateşe oturtulur, pim çıktıktan sonra 40 dakika pişirilir.

Süre sonunda etler sudan alınarak küçük parçalara doğranır. Etler ve suyu ayrı ayrı kaselerde tutulur.

Bir tavada sıvı yağ kızdırılır, içine kırmızı toz biber eklenerek ateşten alınır.

Sarımsaklar rendelenir, sumak ekşisi ile karıştırarak bir sos kabına konur.

Servis yapılırken kaselere bir parça kelle eti konur, üzerine suyundan konur, bir miktar da yağlı pul biber gezdirilir, üzerine istenildiği kadar sarımsaklı sumak ekşisi dökülerek, servise sunulur.

