



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

1 Adet koyun yada keçi kellesi
Birkaç parça kemik
1 Tatlı kaşığı biber salçası
Toz kırmızı biber
2-3 Diş sarımsak
1-2 Yemek kaşığı sumak ekşisi

Kelle iyice yıkanıp temizlenir. Kemiklerle birlikte bir tencerede üzerini kapatacak kadar su koyulur. Tuzda koyulduktan sonra kellenin etlerinin pişmesi beklenir. Piştikten sonra başka bir tencereye kellenin etleri didiklenir, üzerine etleri kapatacak kadar kellenin suyundan ilave edilir. Bu karışım iki taşım kaynatılır ve içine 1 tatlı kaşığı biber salçası ile birlikte sumak ekşisi ile dövülmüş sarımsaklar ilave edilir. 1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Üzerine toz kırmızı biberli, naneli tereyağı gezdirilir.



Fotoğraf "kestane şekeri" tarafından gönderildi. 04.11.2020