



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

1 kuzu kellesi temizlenmiş
Su
2 dilim ekmek, küp şeklinde kesilmiş
2 diş sarımsak, ezilmiş veya rendelenmiş
Ağız tadına göre limon ve tuz

Düdüklü tencerede kuzu kellesini, suyla örtün ve orta ateşte 30 dakika kaynatın. Düdüklü tencere kullanılmıyorsa, tencerede, etler kemikten kolayca ayrılana kadar suda pişirin. Ekmekleri çukur табаğa koyun. Ekmeklerin üzerine kellenin kemiğinden ayrılan etleri koyun. Kellenin suyundan kepçe ile kemiklerin üzerine dökün. Sarımsak limon suyu ve tuz ekleyerek sıcak servis yapın.

