



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 adet kelle
4 adet paça
4-5 diş sarımsak
Tuz

Kelle ve paçaları iyice temizleyin. Bol su ile yıkadıktan sonra temizlenen kelle paçaları, bol su ile tencereye koyup tuzunu atın.
Kelle paçayı önce harlı ateşte, daha sonra kısık ateşte üzerine çıkardığı köpüğü bitinceye kadar alarak pişirin. Pişerken kapak, yarım kapalı olmalıdır.
Pişen kelle ve paçaları bir kaba alın.
Ayıklayarak et ve kemikleri ayırın. Suyuna, et ve ezilmiş sarımsak ilave edin. Sıcak sıcak servis yapın.

Not: Arzu edilirse kelle paça yenirken çorbanın suyuna sirke karıştırılabilir. Ayrıca lezzet artırmak için pişme esnasında çorbaya 8-10 tane karabiber atılabilir. Tane karabiber, suyun rengini karartmaz.

