



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KELLE PAÇA ÇORBASI (MERSİN)

1 adet temizlenmiş koyun kellesi

Biraz sirke

Tuz

Limon tuzu

Sosu için:

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı toz biber

İyice temizlenmiş kellei düdüklü tencerede 1 saat haşlıyoruz. Haşlandıktan sonra etlerini doğruyoruz. Daha sonra tavaya tereyağı ve rendelenmiş sarımsağı alıyoruz. Üzerine toz biber ve tuz atıp, salçayı ekliyoruz. Kavrulunca kellenin içine ilave edip pişirmeye devam ediyoruz.

