# KELLE PAÇA ÇORBASI

http://www.hurriyet.com.tr

1 adet kuzu kelle
500 gram işkembe
3 adet paça
2 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
Pul biber
Tuz

Kelleyi iyice temizlemek için 5 saat boyunca suda bekletin. Bu süre içinde suyu 3 defa süzüp yenileyin.
İyice temizlendiğinden emin olduğunuz kelleyi düdüklü tencereye alın. Üzerine 1 litre su ilave edin. Kapağını kapatıp 25 dakika kadar pişirin. Kelle pişince tencereden çıkarıp biraz soğuyunca etlerini bir çatal yardımıyla ayıklayıp didikleyin. Haşlama suyunu da iyice süzüp bir kenara alın.
İşkembeyi iyice yıkayıp temizleyin. Paçaları alev üzerinde tütsüleyerek temizleyin. Hepsini düdüklü tencereye yerleştirin. Üstlerini geçecek kadar su ilave edip kapağını kapatın ve 30 dakika pişirin. İşkembe ve paçalar iyice pişince düdüklüden alıp kalan suyu süzün ve bir kenara alın. İşkembeleri küp küp doğrayın, paçaların etlerini de tıpkı kellede olduğu gibi çatal yardımıyla kemiğinden ayırın.
Çorbayı hazırlamak için ilk önce derin bir tencerede 2 çorba kaşığı unu kavurun. Üzerine süzüp kenara aldığınız işkembe ve kelle suyunu yavaş yavaş ekleyin. Unun topaklanmaması için suyu eklerken iyice karıştırın. Su kaynamaya başlamadan önce tencereye kelleyi, işkembeyi ve paçaları ilave edin.
Kaynamaya başladıktan sonra sirke, sarımsak, pul biber ve tuz ekleyip karıştırarak bir taşım kaynatın. Çorbanız hazır.
Servis ederken damak tadınıza göre sirke ve sarımsak ekleyebilir, üzerine kırmızı biberli kızgın yağ gezdirebilirsiniz.