



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELLE PAÇA ÇORBASI

1 adet kelle  
4 adet paça  
1 yumurta sarısı  
1/2 çay bardağı sirke  
2 yemek kaşığı un  
7-8 diş sarımsak  
Su  
Tuz

Kelleyi ve paçaları etleri kendiliğinden ayrılmaya başlayana kadar düdüklü tencerede pişirin. (Tencereye defne yaprağı, 1 soğan ve tane karabiber ekleyebilirsiniz.)

Etleri ayırıp, küçük parçalar halinde doğrayın.

Arzu ederseniz dilin zarını temizleyin ve küp küp doğrayın.

Etlerin tamamını haşlama suyuna ekleyin.

Yumurta sarısı, sirke ve unu bir kepçe olarak yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyerek karıştırın.

Ilınan bu karışımı çorbaya ekleyip hızlıca karıştırın.

Ilınan bu karışımı çorbaya ekleyip hızlıca karıştırın.

Ezdiğiniz sarımsakları da ekleyin.

Bir taşım kaynattıktan sonra altını kapatıp tuz ve karabiber ekleyin.

Servis esnasında; ezilmiş sarımsak ve sirke karışımı sunabilirsiniz. Ayrıca üzerine yağda toz biber yakarak gezdirebilirsiniz.

