



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI

1 adet koyun kellesi
2 adet kuzu paçası
4 diş sarımsak
20 g acı toz kırmızı biber
30 ml sıvı yağ
10 g un
70 g süt

Kelle ve paçalar blanch edilir.

Üzerini 2-3 parmak geçecek şekilde suda 3-4 saat haşlamaya bırakın.

3-4 saatin sonunda kelleyi sudan alın.

Kelle etlerini beyaz ve siyah olarak ayıklayın.

Ayıkladığınız etleri 1-1,5 cm olacak şekilde doğrayın.

Çorbanın servisi sırasında yanmaz kasenizi ocağa alın.

İçerisine yağ ile dövülmüş sarımsak ve toz kırmızı biber ekleyin.

Üzerine kelle paça etleri ve et suyundan ilave ederek kaynatın.

Ayrı bir yerde un ve sütle hazırlanan bulamaçtan 1 çorba kaşığı ilave edin. Karıştırarak biraz daha kaynatın.

Tuz oranını tercihinize göre ekleyerek servise hazır hale getirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023