KELLE PAÇA ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 adet koyun ya da kuzu kellesi
6 adet koyun ya da kuzu paçası
1 adet büyük boy soğan, soyulmuş
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre su
30 g un
1 adet yumurtanın sarısı
Servis için:
6 diş sarımsak, dövülmüş
150 ml üzüm sirkesi

İyice yıkanmış kelle ve paçaları düdüklü tencereye alın. Üzerine 1 adet soğan, tuz ve 2 litre su ilave ederek yaklaşık 40 dakika haşlayın.
Düdüklü tencereniz yoksa yaklaşık 2 saat boyunca ara ara kaynar su ilave ederek haşlayabilirsiniz.
Pişen kelle ve paçaları tencereden alın, biraz soğumasını bekledikten sonra üzerindeki etleri kemiklerinden ayırın ve küpler halinde doğrayın.
Tencerede kalan haşlama suyunu süzerek başka bir tencereye aktarın.
Üzerine doğranmış kelle paça etini ilâve edip altını açarak tekrar kaynamaya bırakın.
Bu sırada terbiyeyi hazırlayın. Una, yumurta sarısı ve 100 ml su ilave ederek pürüzsüz kıvama gelene dek çırpın.
Kaynamaya başlayan çorba suyundan 1 kepçeyi yavaşça terbiyenin üstüne döküp iyice karıştırın. Bu terbiye sosunu tencereye yavaş yavaş ekleyin.
5 dakika süreyle karıştırarak tekrar kaynattıktan sonra çorbanız servise hazır. Ezilmiş sarımsak ve üzüm sirkesi ile servis edebilirsiniz.

Not: Sağlık açısından en fazla önem atfedilen çorbalardan biridir. Özellikle hastalara güç vermesi, içindeki jelatinli yapısıyla kemikleri güçlendirmesi açısından kelle paça çorbası eşsizdir. Elbette etin ve kemiğin tüm lezzeti bu çorbada birleşir, insana kuvvet verirken damağı da tatmin eder.

© lezzetler.com tarif no:172664 • adı:Kelle Paça Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:49