



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KELLE PAÇA ÇORBASI

1 adet temizlenmiş kelle
Bulunabilirse temizlenmiş ayak
Kaynatmak için su
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
2 kaşık tereyağı
1 yemek kaşığı toz biber
Sosu için;
5-6 diş sarımsak
2-3 limon

Kelle ve paçalar düdüklüde haşlıyoruz.
Kaynayan çorbaya bu terbiyeyi ekliyoruz.
Bir kaç taşım daha kaynatıp, altını kapatıyoruz.
Bir kaç tane limonu sıkıp dilediğimiz kadar sarımsak dövüp, karıştırıyoruz.

