



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELLE PAÇA ÇORBASI

1 adet kuzu veya dana kelle
2 adet kuzu veya dana paça
1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı limon suyu
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)

Kelle ve paçaları iyice yıkayın ve büyük bir tencereye yerleştirin.

Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve kaynamaya başlayana kadar orta ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 2-3 saat boyunca yavaşça pişirin. Arada köpük oluşursa temizleyin.

Kelle ve paçalar piştikten sonra tencereden çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra etleri kemiklerinden ayırın ve doğrayın. Et suyunu bir kenara ayırın.

Büyük bir tencerede sıvı yağı ısıtın ve doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Ardından unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Kavrulmuş unlu karışıma et suyunu ve doğranmış sarımsakları ekleyin. Karışımı karıştırarak kaynatın.

Kaynayan karışıma doğranmış etleri ve pirinci ekleyin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyin.

Tüm malzemeler iyice karışana kadar pişirin.

Çorbanın kıvamı çok yoğunsa sıcak su ekleyerek istediğiniz kıvama getirebilirsiniz.

Çorba kaynadıktan sonra tencereyi kısık ateşe alın ve yaklaşık 20-30 dakika daha pişirin, pirinçler iyice yumuşayana kadar.

Son olarak yoğurt ve limon suyunu bir kasede karıştırın ve çorbaya ekleyin. Karışımı çorbaya yavaşça eklerken sürekli karıştırın.

Çorbayı birkaç dakika daha kaynatın, ardından ocaktan alın.

Sıcak servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağı eritebilir ve pul biber serpebilirsiniz.



