



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI

1 adet temizlenmiş koyun kellesi

Biraz sirke

Tuz

Limon tuzu

Sosu İçin:

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı toz biber

İyice temizlenmiş kellei düdüklü tencerede 1 saat haşlıyoruz. Haşlandıktan sonra etlerini doğruyoruz. Daha sonra tavaya tereyağı ve rendelenmiş sarımsağı alıyoruz. Üzerine toz biber ve tuz atıp, salçayı ekliyoruz. Kavrulunca kellenin içine ilave edip pişirmeye devam ediyoruz.

