



## KELLE PAÇA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 adet kelle  
4 adet paça  
500 g parça et  
4 - 5 diş sarımsak  
Terbiyesi için:  
1 adet yumurta sarısı  
½ adet limon suyu  
1 yemrk kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş ve yıkanmış kelle ve paçalar, etlerle birlikte ateşte pişmeye bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra köpükleri alınır, ateş kısılır ve kapak kapatılır. Etlar yumuşadıktan sonra tuzu eklenir ve suyu azaldıkça sıcak su ilavesiyle pişirilir. Etlarin iyice parçalanıncaya kadar pişmesi sağlanır. Piştikten sonra ocaktan alınarak kelle ve paçanın etleri ayrılır ve elle parçalanır. Tekrar etlerle birlikte ateşe koyulur ve ezilmiş sarımsaklar ilave edilir. İstenirse yumurta sarısı, limon suyu ve yoğurt karıştırılarak çorbaya ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

