



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA ÇORBASI (TUNCELİ)

Kelle ateşte demir şişlerle ütölür. Paça iyice temizlenir, küllü su ile yıkanır.

Derin bir tencerede pişirilir ve eti kemikten ayrılır.

Haşlama suyuna geri katılır.

Biraz haşlama suyunda salça ezilip, tuzla beraber ilave edilir, 15-20 dk. pişirilir.

Dövülmüş sarımsak ve limon suyu karıştırılıp üzerine gezdirilir.

Not: Kelle paça çorbası Tunceli'de sabahları çok erken, dışarıda çorbacılar da içilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.12.2024