



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELLE PAÇA (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet tütsülenmiş kelle  
5-6 adet ayak  
1 adet kuzu işkembesi (Kibe)  
1 yemek kaşığı yağ  
3-4 diş sarımsak, limon, tuz

Kelle ve ayaklar yıkanıp suda bekletilir.

Kellenin burun kısmı tezgah üzerine vurularak içi temizlenir.

Alt çene dişlerle birlikte çıkarılır.

Dilin uç kısmı kesilip üzeri bıçakla kazınır.

Kellenin üzerindeki kıl ve benzeri fazlalıklar bıçakla kazınarak temizlenir iyice yıkanır.

Suda bekletilen ayaklar ise bıçakla kazınıp parmak arasından ikiye bölünür.

Kıl torbaları çıkarılır. Bol suda iyice yıkanır.

Kibe temizlenip küçük parçalar halinde doğranır.

Temizlenen kelle, ayaklar ve kibe tencereye konup çok az bir yağla 1-2 çevrilerek üzerine tuz ve su ilave edilerek pişirilir.

Özellikle bakır tencerede uzun süre kısık ateşte pişirilince daha lezzetli ve kıvamlı olur.

Servis sırasında dövülmüş sarımsak ve limon suyu kullanılır.

Not: Düdüklü tencereyi veya toprak kapta kullanılabilir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022