



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PAÇA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kuzu kafası
1 işkembe
4 ayak
½ kg kuyruklu et
4-5 diş sarımsak
2 limon

Çarşıda (daha çok kalaycılarda) ütölmüş veya kafa derisi yüzölmüş olan kelle ikiye bölünerek kafa, ayaklar ve işkembe iyice yıkanır. Bir tahtanın üzerinde işkembenin üzerindeki pütürler bıçakla alınır ve sıcak suda beyazlaşınca kadar yıkanır. Hepsı büyük bir tencereye konulduktan sonra kuyruklu et ilavesiyle iyice pişirilir. Kafadan ve ayaklardan ayıklanan temiz etler, küçük kareler şeklinde doğranan işkembe, didiklenen etler ve kafadan çıkartılan beyin, tenceredeki tiridin üzerine boşaltılır. Tuz ve sarımsak dövölerek içine katıldıktan sonra bir taşım kaynatılarak üzerine limon sıkılıp yenilir.

