KELLEPAÇA (KARABAĞ AZERBAYCAN)

https://garabagh.net

Koyun başını, ayaklarını kürede veya tendirde (kil fırın) ateş üzerinde ateşe tutmakla bıçakla kaşıyıp temizlemek, tırnaklarını çıkarmak ve ikiye parçalamak gerekir. Koyunun karnı kaynar suda kaynatılmakla temizlenir. Sonra kafatası kemiğini yararak beynini açıyor, dilini dibinden kesip alıyor, kafatasının her yarısını 3-4 bölüme bölüyorlar. Temizlenmiş ve yıkanmış karnı kaynar suda kaynatıb iç tarafını bıçakla kaşıyıp 30-40 gr 'lık parçalara kesiyorlar. Baş ve ayağı, karnı iyi yıkayıp tencereye topluyor ve üzerine soğuk su döküp 3-5 saat suda saklıyor. Sonra suyunu atıyor, üzerine yeniden soğuk su döküp tuzsuz olarak, zayıf ateşte 6-7 saat bişirirler. Kaynaması gibi köpüğü sık sık topluyorlar. Et bişdikden sonra baş ve ayak kemikleri çıkarılıp atılır. Sonuna yakın tencereye 1-2 küçük kuru soğan, azıcık tuz atılır. Baş ayak hazır olduğunda onu kaselerde kaynar halde sofraya veriyorlar. Yanına dövülmüş sarımsak, sirke ve tuz koyarlar.

© lezzetler.com tarif no:102418 • adı:Kellepaça (Karabağ Azerbaycan) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:03