



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## NOHUTLU PAÇA

6 adet keçi paçası  
1.5 su bardağı haşlanmış nohut  
3 diş sarımsak  
Yarım limon suyu  
15 gr margarin  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı Tuz  
2 adet yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı sirke  
4-5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kırmızı tane biber  
Birkaç maydanoz yaprak

Paçaları temizleyin. Kemiklerini 2 cm kazıyıp kesin. Ocağın üzerinde tütsüleyip iyice yıkayın. Soğan ve sarımsakları soyun.

Paçaları tencereye alın. Soğan ve sarımsakları bütün olarak ilave edin. Margarini ve limon suyunu ekleyip üzerini 4 parmak geçecek kadar su ekleyin. Orta ateşte kaynatın. Üzerinde oluşan köpükleri kevgirle alıp paçalar yumuşayana kadar pişirin.

Nohudu ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Yumurta sarısı ve unu bir kaba alıp çırpın. Paçanın üzerine döküp karıştırın.

Sarımsakları soyup ezin. Sarımsak ve sirkeyi bir kaba alıp karıştırın. Paçayı servis tabaklarına paylaşın. Üzerini kırmızı tane biberler ve nane yapraklarıyla süsleyin. Sirkeli sosla servis yapın.

---