



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAÇA

10 Keçi paçası,
Yarım limon suyu
1 Su bardağı nohut
1 Diş sarımsak
1 Soğan
tuz
2 Kaşık tereyağı

Paçalarını tırnak araları ve topuk yumruklarını bıçakla aldıktan sonra baş taraftan kemiklerini 2 santim kadar iyice kazıyıp kesin ve alevli ateşte kıllarını ütöleyin. Sonra bolca yıkayın. Bir tencereye birer birer yerleştirin. Yağ, limon suyu, sarımsak, soğan ve bol su ilâve ederek ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca meydana gelen köpükleri alıp, iyice pişirin. Ayrıca akşamdan ıslatılmış ve haşlanmış nohutu tuzu paçaya ekleyin, birlikte biraz kaynatın ve sonra paçaları ıslatılmış ve suyu süzölmüş bir kaba dökerek dondurun. Servis tabağına donmuş olarak çıkarın. Arzu edilirse sirke ve yumurta ile terbiye yaparak sıcak servis yapın.