



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAÇA BÖREĞİ

Melceü&apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Koyun paçasından tedarik edip âdeta suda ergince pişirip hazır edeler.  
Badehu mezkûr su böreği vadisinde yufkaları açıp bolca kabın içince rûgan-ı sâde koyup yandıktâ bu yufkaları içine atıp bir-iki kaynadıktâ atıp delikli kevgire vaz birle yağı süzöldükte tepsi üzerine yayıp aralarına paça suyu serpip mikdâr-ı vâfî oldukta matbûh paçayı pareleyip ufak kemikleriyle beraber vazettikten sonra yine usûl-i sâbık üzere üstünü örtüp fırında veyahut üstüne sac kapayarak kor ile tabh oluna.  
Pek nefis olur.

Not: Sakız böreğinin arasına paça konulsa da olur.

---