



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA BÖREĞİ

6 adet keçi veya koyun ön ayağı

1/2 bardak yağ

1,5 bardak un

4 dal dereotu

1 yumurta

1 kahve kaşığı tuz

Paça bir gün evvelden evvelden pişirilir.

Hamur tahtasına elenmiş un tepeleme doldurulur. Ortası açılarak içine 1 yumurta kırılır, 1 kahve kaşığı tuz ilâve edilir. 1 kaşık tuz azar azar atılarak yoğrulur. Bu hamur iki parmak kalınlığında yuvarlanır, sonra 6 parçaya bölünür. Kesik taraflarına biraz un serpilir ve oklava ya da merdane ile açılır. Fırça veya tahta kaşığın tersiyle eritilmiş yağ sürülerek peçete gibi katlanır. En üste yağ sürülmeden yağ beze sarılır 10 dakika kadar bekletilir. Vakti gelince açılarak yufka yapılır. Bıçakla çeşitli yerlerinden kesilir.. Kızdırılmış yağda kızartılır. Keçi veya koyunun ön ayaklarının etleri sıyrılarak ince ince doğranır. 5 bardak su ve tuz ilâvesiyle kaynatılır. Öte yandan yufka bir tepsiye konur. Üstüne suyu ile birlikte paça, tekrar yufka ve paça olmak üzere döşenir. Kapağı kapanarak hafif ateşe konur ve kaynatılır. Kiyılmış dereotu serpilir ve sıcak servis yapılır.