PAÇA ÇORBASI

5 parça kuzu paça
1 litre su
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
Yarım limonun suyu
2 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı sirke
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber

Paçaları yıkayın ve derince bir tencerenin içine aktarın. Tuz ve su ilave ederek yaklaşık 1-1,5 saat kadar kaynamaya bırakın.
Ayrı bir tencerenin içinde tereyağını eritin. Üzerine un ekleyip kavurarak kıvam almasını sağlayın. Kıvam alınca içine paçaların haşlama suyundan yarım çay bardağı kadar ilave edip unu açın. Bir kabın içinde limon suyu ve yumurta sarılarını iyice çırpın. Bu karışımı da kesilmemesine özen göstererek kavrulmuş una ekleyin. Sos haline gelince ocaktan alın.
Hazırladığınız terbiyeyi kesilmemesine dikkat ederek kaynayan paça suyunun içine yavaş yavaş ilave edin. Birkaç dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.
Sarımsakları incecik rendeleyin ya da dövün. Sirke ile karıştırın ve çorbanızın üzerine gezdirin. Tereyağını bir tavada eritin. Toz kırmızı biberi de ekleyerek hafifçe çevirin.

© lezzetler.com tarif no:144353 • adı:Paça Çorbası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:30.04.2025 - 23:18