



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

6-8 adet temizlenmiş kuzu ayak
2-3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
Tane karabiber
2 yumurtanın sarısı
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı beyaz un

Kuzu ayaklarını iyice yıkıyoruz. Büyük bir kabın içine su doldurup içine her litre için bir yemek kaşığı denk gelecek şekilde sirke ekliyoruz ve ayakları suya koyuyoruz. Ayakları sirkeli suda 2 saat bekletip sudan çıkarıyoruz ve ayakları kaynatacağımız tencereye alıyoruz. 3 diş dövülmüş sarımsak, 3 yemek kaşığı sirke ve tane karabiber ekleyip kaynatıyoruz. Etler iyice pişip kemikten tutup salladığınızda kemiklerden ayrılıp dökülecek kıvama gelene kadar üç dört saat kaynatıyoruz. (Gerekirse ara sıra kaynar su ekleyin) Bir kaseye yumurta sarılarını koyup limon suyunu ekleyip iyice çırpıyoruz. İki çorba kaşığı unu ekleyip ve homojen hale gelene kadar çırpmaya devam ediyoruz. Terbiyeniz koyu olduysa biraz ekleyerek inceltebilirsiniz. Terbiyenin kesilmemesi için ayakların haşlama suyundan kepçe ile alıp terbiyeye çıparak ekliyoruz, terbiye ile çorbanın ısı dengesini sağlıyoruz. Terbiyeyi çorbaya karıştırarak ekliyoruz. Kesilmemesi için terbiyeyi ekledikten sonra birkaç kez karıştırıp çorbanın kaynamasına izin vermeden altını söndürüyoruz. Biberli tereyağı ve sarımsaklı sirke ile servis yapıyoruz.



Fotoğraf "ğĞüÜşŞilöÖçÇ" tarafından gönderildi. 14.01.2021