



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAÇA ÇORBASI

Melceü' - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü' -I-mikdâr koyun veya kuzu ayaklarını alevde ütöleyip veya küllü suda tüylerini giderip yine diğer küllü su içine bırakılıp bir-iki saat meksden sonra bıçak ile tırnak aralarını ve üstünde kalmış tüylerini ve siyah yerlerinin iyice kazıyıp temizlendikte uzun kemiklerinin uçlarını kırıp büyücek tencere ye ba' de' -vaz üzerine çokça su doldurup ve kemiklerinden ayrılma derecesine gelince vâfir tabh oluna.

Badehu indirip içinden uzun kemiklerini silkerek çıkarıp ufak ufak pareliyeler. Badehu matlûbü' -I-mikdâr sarımsak soyup tuz ile havanda ezip vâfi sirke ile veya limon suyu yla karıştırıp işbu tencere ye vazolundukta onu dahi vâfi tuz ile karıştırıp tekrar iki-üç taşım kaynadıkta indirip müsavat üzre suyu ile tabaklara taksim birle serince yerde donunca terk olunup tenâvül buyrula.

Yahut bir sahana has ekmekten ince tirit döşeyip üzerine paça parelerini ve bolca suyundan dahi koyup kor üstünde suyu çektirildikte yine kendi suyu ve bir miktar limon suyu ile iki-üç yumurtayı hafif ateşte çalkayıp koyulmağa başladıkta üzerine terbiye oluna.

Badehu karabiber ve tarçın ekilip tenâvül buyurula.

Not: Bazıları çokça terbiye yapıp tirtsiz üzerine döküp sıcak ekl ederler. Eğer paça konuldukta tuz dahi beraber korlar ise hiç pişmez, gaflet olunmaya. İşbu paçanın tabhı hayli ateş sarfına muhtaç olunduğundan şöyle kolayını bulmuşlardır ki paçaları tencereye koyup suyunu kodukta akşamdan ocağın içine kömür tozu döküp üzerine birkaç kömür ile odunları tutuşturup birkaç taşım kaynayıp odunları çekip terk olundukta sabahleyin yine birkaç taşım kaynadıkta gereği gibi pişiyor.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023