



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

2 adet kuzu paça
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet patates
Yarım çay bardağı limon suyu
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz biber ve karabiber

Bir tencereye paçaları parçalayıp içine koyun ve suyla doldurun.
Ocağa har ateşte tutun. Tencerenin ağzını 30 dakika hiç açmayın.
Küçük bir tavaya tereyağını koyun. Üzerine unu yumurta sarısını rendelenmiş sarımsakları ilave edin. Ardından limon suyunu koyup karıştırın.
30 dakika sonra tencerenin kapağını açıp içine bir litre daha su koyun ve küp küp kesilmiş havuç, patates ve soğanları ilave edin.
Terbiyeyi de ekledikten sonra baharatları koyup karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatın 30 dakika daha kaynamasını bekleyin.

