



## PAÇA ÇORBASI

4 adet kuzu paça  
2,5 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı un  
Yarım limonun suyu ya da yarım kahve fincanı sirke  
5 diş sarımsak  
Tuz  
Pulbiber

Temizlenmiş paçaları birkaç su yıkayıp bir tencereye alın.  
Üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin.  
Paçalar iyice yumuşayana kadar pişirin.  
Diğer tarafta yoğurt ve yumurta sarısını çırpıp içine un ve birkaç kaşık su ve limon suyunu ilave edip tekrar çırpın.  
Çorbanın suyundan bir kepçe alıp karışımı sulandırın ve sürekli karıştırarak azar azar tencereye ekleyin.  
Dövülmüş sarımsak ve tuzunu ekleyin. Bir taşım kaynatın.  
Kızgın tereyağında pulbiberi bir iki çevirip çorbaya dökerek servis yapın.

