PAÇA ÇORBASI

8 Keçi yada Koyun Paçası (temizlenmiş)
6 Su Bardağı Su
1 Orta Boy Soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakılmış)
2 Diş Sarmısak (istenirse)
1 Çay Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı Rafine Yağ
1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber

Önce paçaların üstündeki kılları hafif ateşte ütüleyiniz. Ütülenmiş paçaları bol suda yıkayınız.
Büyük boy bir tencereye paçaları, suyu, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup orta ateşte bir taşım kaynatınız. Bir delikli kepçeyle üstte biriken köpükleri alıp atınız. Tencerenin kapağını kapatıp, çorbayı 4 saat pişiriniz. (Paçaların yumuşayıp yumuşamadığını bir çatalla kontrol edip, çorbayı, gerekirse biraz daha pişiriniz).
Tencereyi ateşten alıp, çorbayı, ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız.
Küçük bir tavada rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Kırmızıbiberi ekleyip, bir iki kez karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alınız. Biberli yağı çorbanın üstüne döküp, çorbanızı servis ediniz.

ML® Paça Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5089 • adı:Paça Çorbası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:19.08.2025 - 13:44