



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA ÇORBASI

5 adet paça
tuz
sirke
sarımsak

- 1 Önce, ayakların tüylerini temizleyin. Sonra, ateş üzerinde gezdirerek kalan tüyleri yakın.
 - 2 Sonra içinde bol su olan tencereye koyup kaynatın. (Kapak, tencerenin üstünde olacak).
 - 3 5 dakika sonra ateşten indirin. Ayakları içinden çıkarın. Derilerini zedelemekten üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin. Tırnak aralarındaki etleri kesip atın.
 - 4 Ayakları birkaç yerinden satırta kının, bol suyla iyice yıkayın.
 - 5 Sonra içinde bol su olan tencereye koyun tuzunu atın. Ağzını kapatın.
 - 6 Ayaklar pişinceye kadar kaynatın. Bu arada, suyun üzerinde biriken köpükleri alıp atın. (Su azaldıkça, ilave edebilirsiniz).
 - 7 Etler, kemiklerinden ayrılacak hale geldiği zaman ateşten indirin.
 - 8 Kase ile servis yapın. İsterseniz biraz sarımsak ile biraz sirke atın.
-