



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN PAÇASI

- 1 kaşık tereyağı
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 limon (yumurtalı terbiye)
- 2 çorba kaşığı soğuk su
- Yeteri kadar tuz
- 10 adet paça
- 3 çorba kaşığı un
- 4 adet yumurta (terbiye için)
- Yarım limon
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan

Temiz beyaz paça, ince kılları ve tırnak aralan bıçakla temizlendikten sonra iki ucundan kemikler birer parmak satırla kesilir, alevde temizlenir. Temiz yıkandıktan sonra bol su ile büyücek bir kaba konur. Bir kaşık yağ, yarım limon, iki diş sarımsak, bir baş soğan ilâve edilerek ateşe konur. Üzerindeki köpükleri alındıktan sonra pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra kemikleri ayrılır. Etler bir kap içine konur, kemikleri iyi silkeliyerek içindeki ilikleri çıkarmalıdır. Diğer bir kap içinde yumurta sarısı, un, limon, yarım su bardağı su, yeteri kadar tuz, yumurta teliyle vurulur. Kaynamış paça suyu terbiye edilerek ilâve edilerek un kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır ve bu paçaların üzerine süzgeçten geçirilir. Arzu edilirse üzerine kızarmış büyücek parça ekmek ve kırmızı biberli yağ konur. Yumurtalı terbiye, arzu edilirse, üç yumurta sarısı, bir limon, iki kaşık su, yeteri kadar tuz, yumurta teliyle vurulur. Kaynamış paça suyu ilâve edilir. Ateşte köpürttükten ve yumurta kokusu çıktıktan sonra ateşten alınır, üzerine kırmızıbiberle yağ, sarımsak ve sirke konur. Genellikle paçaların pişirilmeleri bir özellik taşımaktadır. Örneğin düdüklü tencerede pişen paçalar ise daha fazla zaman isterler. Ancak normal tencere ve ateşte pişen paçalar düdüklü tencerede pişene oranla daha lezzetli olurlar.

[ML® Gül Paçası Videosu](#)