



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAÇA ÇORBASI (TERBİYESİZ)

Francala veya ekmeği bıçak ile lokma lokma doğrayıp bir geniş tabağa istif ediniz. Üzerine paçaları diziniz, üstüne sıcak sıcak paça suyunu gezdiriniz. Ekmekler paça suyunu süze süze yumuşatıldıktan sonra sarımsaklı sirkeyi üstüne gezdiriniz. Daha üstüne de biber yağı veya et yağını geçiriniz. Bir de paçaları tabağa koyup yağlıca sıcak suyunu ilave ederek, üstüne de sirkeyi, sarımsağı gezdirerek ya da yalnız limon suyu gezdirip üstüne biber veya et yağını gezdirerek de bu terbiyesiz paçayı hazırlayabilirsiniz.

Not: Paçalar fırına verildiği vakit suyu çekilir ise meşin gibi sert olur. Bu yüzden tencerenin gereğince hamurlanmasına ve üzerine de ağır bir şey konmasına dikkat etmelidir. Ya da vide kapaklı tencere ile fırına verilmesi gerekir. Fırından çıkarılınca tuzunu koyup bir taşım kaynatmalıdır. Çünkü fırına verileceği vakit tuz konulmuş olursa paçalar pişmez.