



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAÇA ÇORBASI

12 adet küçük baş hayvan paçası
10 gr. Zeytinyağı (Yarım çorba kaşığı)
2 adet limon
3 litre su (12 bardak)

Paçalar iyice temizlenir. Tütsülenip yıkandıktan sonra tencere içine su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte konur, kuvvetli ateş üstüne konan tencereye yarım limon sıkılır. Köpüklenme bitinceye kadar tencere ateşte tutulur. Bu arada üstündeki köpükler devamlı olarak atılır. Sonra tencere hafif ateşe konur 8 saat pişirilir. Sonra paçaların kemikleri ayrılır ve tekrar tencereye atılır. Yenirken üzerine limon sıkılır.
