



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAA DONMA

8-10 adet koyun ya da keçi paası iyice temizlendikten sonra mahalle fırınına gönderilir. Fırından tencere gelince, paaların kaval kemiklerini çıkarıp silkdikten sonra tuzu ilave edip kaynatılacağı sırada döğülmüş şarımsaklı sirke koyunuz. Tekrar kaynamağa bırakınız. Kaynadıktan sonra paaları çıkarıp tabaklara diziniz. Üzerlerine paa suyunu blştrnz. Sonra sahanları düz bir yerde dondurunuz. Ya da tabaklara paa ve suyu blştrdkten sonra szlmş limon suyu gezdiriniz.

Not: Donma paa yenirken de limon sıkılabilir.
