PAÇA DONMASI

10 adet keçi veya koyun paçası
12 bardak su
1 bardak sirke
1 adet soyulmuş limon kabuğu
4 kahve kaşığı karabiber
5 diş sarımsak
10 diş dövülmüş sarımsak
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
1/2 çorba kaşığı tuz
1 adet limon

1) Bir tencereye 12 bardak su, 1 adet limon kabuğu, 1 diş sarımsak, 1/2 çorba kaşığı zeytinyağ, 1/2 çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilmek suretile çıkarılmış, tütsülenmiş ve iyice yıkanmış 10 adet keçi veya koyun paçası koyarak tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, su kaynayınca üstünde hasıl olmaya başlıyan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak paçalar piçip de ilik gibi bir hale gelinceye kadar bunları gayet küçük ateşte aşağı yukarı 10 saat pişirilmeye bırakmalıdır. (Paçaları ekseriyetle geceleri pişirmelidir)
2) Sonra pişirmiş olduğumuz bu paçaları bir delikli kepçe ile suyundan çıkararak içlerindeki bütün kemikleri temizlemeli, sonra da fındık büyüklüğünde parçalara doğruyarak 4 kahve kaşığı karabiber ilâve etmeli ve hepsini iyice karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.
3) Diğer taraftan aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan paça suyunu, ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra 3 bardağı tebahhur edip de tahminen 5 bardağa inînceye kadar kapaksız olarak kaynatmak suretiyle paça suyunun azalmasını temin etmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
4) Paça suyu iyice soğuyunca buna bir bardak sirke ile 1 diş iyice doğulmuş sarımsak ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra sarımsak ve sirkeli paça suyunu büyükçe bir forma veya kâsenin ancak üçte iki kısmına kadar doldurmalı ve serince bir yerde suyun hafifçe donmaya yüz tutacak hal almasını temin etmelidir.
5) Sonra hafifçe koyulaşmış bir suya, biberliyerek bir tarafa bırakmış olduğumuz, paçaları ilâve ederek paçanın iyice donması için forma veya kâseyi serince bir yere veya buz dolabında 4-5 saat kadar bırakmalıdır. (Paça suyu, yavaş yavaş ağırlaşarak donmaya yüz tutar. Parça halindeki paçaları ancak bu zaman katmalıdır. Çünkü çok sulu iken atılan paçalar kalıbın dibine çökeceği gibi fazla donduktan sonra atıldıkları takdirde de paçalar üstte kalır. Fakat paça suyu hafifçe koyulaşmış o-lursa suyun her bir tarafına müsavi olarak dağılırlar. Bir de epiyce bir müddet bir tarafta bırakmış olduğumuz paçalar, donarak birbirlerine yapışmış olacaklarından bunları koyulaşmış paça suyuna katmadan evvel ancak birbirlerinden ayrılabilecek kadar ılıtarak, taneler halinde, formadaki koyuca paça suyuna katmalıdır.
6) Sonra iyice donmuş olan bu paça kalıbını ancak 1/2 dakika kadar ılık suya batırıp çıkardıktan sonra üstüne bir tabak kapatmalı ve formayı altüst etmek suretiyle paçayı tabağa almalı ve yanında dilimlere kesilmiş 1 adet limon olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11247 • adı:Paça Donması • gönderen:Horse • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:24