



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA DONMASI

Malzemeler:

8 adet paça

4 diş sarımsak

2 çorba kaşığı sirke

1 adet limon suyu

Tuz

Hazırlanışı:

Paçalar bir gün önceden temizlenir, tütsülenir, bol soğuk suya ıslatılır. Ertesi günü su dökülür, üzerine yüze yüz gelecek kadar su konur, yumuşayana dek haşlanır. Daha sonra haşlama suyundan paçalar alınır, kemiklerinden ayrılır. Etleri bir tabağa yerleştirilir. Haşlama suyuna dövülmüş sarımsak, sirke ve tuz konur. Kaynama noktasına geldikten sonra 10 dakika kaynatılır, limon suyu eklenir, ateşten alınır. Hazırlanan su paçanın üzerine gezdirilir. Buzdolabının alt rafında ya da serin bir ortamda katılaşana kadar bekletilir.