



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA DONMASI

12 Paça
10 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı zeytinyağı,
3 Kahve kaşığı karabiber,
1 Bardak sirke,
1 Limon
12 Bardak su
tuz.

Paçayı iyice temizleyip haşlayın ve pişirin. Piştikten sonra bu paçaları delikli bir kepçeyle sudan alarak kemiklerini çıkarın ve fındık büyüklüğünde doğrayın ve karabiber serptikten sonra karıştırıp bir tarafa bırakın. Sonra suyu biraz daha kaynatın ve altı bardak kadar kalınca bunu süzerek bir başka tencereye aktarın, soğutun. Soğuyunca içine ölçülere göre dövülmüş sarımsak, sirke koyup iyice karıştırın. Koyulaşma durumuna gelince içerisine teker teker paçaları atın ve kâseyi buzdolabına kaldırarak beş saat kadar bırakın. Sonra kâseyi ılık su bulunan bir kabın içine oturtun ve 15 dakika burada tuttuktan sonra limonla birlikte servis yapın.