



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA DONMASI

Malzemesi:

10 adet koyun paçası,
12 bardak su,
1 adet soyulmuş limon kabuğu,
6 diş sarımsak,
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1/2 çorba kaşığı tuz,

Ayrıca:

1 bardak sirke,
1 kahve kaşığı karabiber
1 adet limon,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Bir tencereye 12 bardak su, 1 adet limon kabuğu, 1 diş sarımsak, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilerek çıkarılmış, tütsülenmiş ve yıkanmış koyun paçalarını koyarak tencereyi kuvvetli ateşe oturtun. 10 saat pişirin. Sonra bütün kemiklerini çıkararak, fındık büyüklüğünde doğrayın, üzerine karabiber ekerek bir tarafa bırakın. Diğer tarafta 8 bardak paça suyunu kaynatarak 5 bardak olmasını sağlayın ve soğutun. Buna bir bardak sirke ile 5 diş dövülmüş sarımsağı ilâve ederek karıştırın. Paça suyunu büyükçe bir kalıbın üçte iki kısmına kadar doldurun. Buzdolabında donmasını sağlayın. Sonra hafifçe koyulaşmış bu suya paçaları ilâve ederek, buzdolabında 4-5 saat donmaya bırakın. Sonra bu paça kalıbını ılık suya batırıp çıkararak üzerine bir tabak kapatın. Ters yüz ederek kalıptaki paçayı tabağa alın ve yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapın.