



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA DONMASI

12 adet paça
12 bardak su
1/2 baş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tuz

İLÂVESİ:

1 bardak sirke
2—3 kahve kaşığı karabiber
10 diş sarımsak
1 adet limon

1 İncelerinden 12 adet paçayı, 12 bardak su, tuz ile haşlayarak iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmelidir.

2 Sonra paçaları bir delikli kepçe ile suyundan çıkararak, kemiklerini çıkarmalı ve fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra buna; 2-3 kahve kaşığı karabiber katmak suretiyle iyice bir karıştırmalı, bir tarafa bırakmalı; tenceredeki aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan suyunu da bir süre daha kaynatarak, 6 bardağa indirmeli ve bir tencereye süzerek serince bir yerde iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 Soğuyunca; buna 1 bardak sirke ile, dövülmüş 10 diş de sarımsak ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, sirke ve sarımsaklı paça suyunu büyükçe bir forma ya da kâsenin ancak üçte iki kısmına kadar doldurmalı ve serince bir yerde suyun belli belirsiz donar bir duruma gelmesini beklemelidir. (Suyu kesinlikle tam donmuş bir duruma getirmemelidir).

4 Hafifçe koyulaşmış bir duruma gelince; bu suya, bir tarafa bırakmış olduğumuz paçaları birbirlerinden ayırmış olarak ilâve ederek, paçanın iyice donması için forma ya da kâseyi serince bir yerde ya da buzdolabında 4-5 saat bırakmalıdır. (Formadaki paça suyu hafifçe donar bir duruma gelmeden paçaları atmamak doğru olmayacağı gibi, fazla dondurulmuş olarak atmamak da kesinlikle yersizdir. Aksi halde paçalar ya altta veya üstte kalmış olurlar.)

5 Beş saat sonra paça kabını ancak çeyrek dakika kadar ılık suya (sıcak değil) sokup çıkardıktan sonra, üstüne bir tabak kapatmak ve alt üst etmek suretiyle paçayı tabağa almalı, vanında bir adet limon olduğu halde servis yapmalıdır.