



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA DONMA

8-10 adet koyun ya da keçi paçası iyice temizlendikten sonra mahalle fırınına gönderilir. Fırından tencere gelince, paçaların kaval kemiklerini çıkarıp silkdikten sonra tuzu ilave edip kaynatılacağı sırada döğülmüş sarımsaklı sirke koyunuz. Tekrar kaynamağa bırakınız. Kaynadıktan sonra paçaları çıkarıp tabaklara diziniz. Üzerlerine paça suyunu bölüştürünüz. Sonra sahanları düz bir yerde dondurunuz. Ya da tabaklara paça ve suyu bölüştürdükten sonra süzölmüş limon suyu gezdiriniz.

Not: Donma paça yenirken de limon sıkılabilir.
