



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PAÇA PELTESİ

Haşlanmış paçalar, kemiklerinden ayrıldıktan sonra, tabaklara alınmalıdır. Suyu da, diğer bir kaba süzöldükten sonra, o kabı da tekrar ateşe oturtmalıdır. Tuzunu serpmeli. Havanda dövölmüş sarmısağı bir miktar sirke ile karıştıarak, içine dökmelidir. Biraz daha kaynattıktan sonra, limon suyunu ilâve etmelidir. Bu suretle, pişirme işi tamamlandıktan sonra, bu suyu tabaklardaki paça etlerinin üzerlerine bölmeli ve serin bir yerde donmasını beklemelidir.

---

© lezzetler.com tarif no:56545 • adı:PAÇA PELTESİ • gönderen:Ali Baba'nın Tarifleri • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:07