



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA HAŞLAMASI (DÜDÜKLÜ)

12 adet keçi ya da koyun paçası
8 bardak su
Tuz
2 adet limon
1 baş sarımsak (arzu edilirse)

Düdüklü tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilerek çıkarılmış, tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi, ya da koyun paçası koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

Sonra tencereyi, çok kuvvetli ateşe oturtturarak, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere parçaları iki saat pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve paçalar; tencereden çıkararak içlerindeki kemikleri temizlemeli, sonra da bunları tabaklara bölerek üstlerine suyunu koymalı ve yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapmalıdır.
