



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA HAŞLAMASI

12 adet keçi veya koyun paçası
Yarım çorba kaşığı limon
12 bardak su
Tuz
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı

Paçaların üstlerini kazıyıp çatallarının aralarındaki kıl keçelerini keserek çıkarın. Sonra bunları tütsüleyip bol suyla yıkayın ve bir tencereye koyun. Sonra tencereyi kuvvetli ateşin üzerine oturtun. Etler kaynayınca üzerinde oluşan köpükleri delikli kepçeyle alıp tencerenin kapağını kapatın. Sonra tencereyi çok hafif ateşin üzerine koyarak burada on saat kadar pişirin. Paçalar pişince bunları tencereden çıkarın ve parçalamadan içlerindeki kemikleri alın, suyu ile birlikte paçaları kâseye koyarak yanında limonla birlikte servis yapın.