



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAA HAŞLAMA

Necip Usta

10 adet koyun (veya keçi) paası
1/2 limonun suyu
8 litre su
4 diř sarmısak
1 bař soğan
2 orba kaşığı tuz

Tırnakların bulunduğu atal kısmı 2 santim yarıp içindeki kıl torbasını çıkarıp atınız. atal kısmın üzerindeki tırnak gibi küçük şeyleri kesip atınız. Hafif alevli ateşte tutarak paadaki kılları yakıp 2-3 su yıkadıktan sonra bütün malzemeyi ilve edip, bir kere kaynatıp, üzerine toplanan köpüğü alarak atınız ve ağzı kapalı kaynatarak 4,5 saat pişiriniz ve kontrol ederek ateşten alınız.

Not: Keçi paası tercih edilir, daha etlidir ve tırnak aralarında kıl torbası yoktur.