



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA (KASTAMONU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kilogram patates
3 yumurta
50 gram nişasta
50 gram yoğurt
bir baş sarımsak
50 gram tereyağı

Patatesler haşlanır, daha sonra ezilerek ayrı bir kaptaki yumurta içine bir kaşık nişasta, yoğurt ve sarımsak eklenerek çırpılır. Bu karışım daha sonra patatesler ile birleştirilerek ağır ateşte pişirilir. Piştikten sonra üzerinde kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Pişirme ocakta olabileceği gibi yayvan bir kap içerisine alınarak fırında da pişirilip, paçanın altının ve üstünün kızarması sağlanabilir, üzerine maydanoz yaprakları eklenerek servise hazır hale getirilir.

Not: Paçanın kıymalı, pirinçli gibi çeşitleri de yapılabilir.

