



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA

10 adet keçi paçası
1 baş iri kuru soğan
6 diş sarımsak
1 fincan sirke
2 çorba kaşığı tereyağı
tuz
kırmızı pul biber

Paçalar iyice temizlenir, tırnak gibi çıkıntılı kısımları kesilir atılır, bol miktarda soğuk suya ıslatılır, en az 6 saat suda bırakılır. Daha sonra sudan alınarak düdüklü tencereye yerleştirilir, üzerine ince kıyılmış, tereyağı, kırmızı biber, ezilmiş sarımsak, sirke ve yarım seviye su konur, düdüklü tencerenin kapağı kapatılır, pimi çıktıktan sonra 1,5 saat pişirilir, servis yapılacağı zaman et kısımları servis tabağına konur, üzerine erimiş tereyağı gezdirilir.