



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇA YAHNİSİ

Temizlenip, gecedan ocağa konulan paçalar, sabaha kadar kaynayıp ilik haline gelince kemiklerini çıkarmalı; paça etlerini de bir tencereye koymalı. Ve paça suyunun yüzünde yüzen yağları toplamalıdır. Doğranmış birkaç baş soğanı bu paça yağma, biraz tereyağı katarak kavurmalıdır. Yine gecedan suya konulmuş ve sabahleyin haşlanmış nohutları da paça tenceresine dökmeli. Tencereyi ocağa oturtmalı ve üzerlerine paça suyundan ilâve etmeli ve tuzunu atıp mükemmelen pişirmelidir.
