



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE PAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet keçi paçası
1 adet büyük yaprak mor lahana yaprağı
Yarım kuru soğan
2 diş sarımsak
4-5 yaprak fesleğen
2 litre su
Yarım limon
Tuz

Temizlendiğinden emin olmak için paçaları ateş üzerinde biraz tutun. Tüm malzemeleri düdüklü tencerede kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 1,5 saat kadar pişirin. Süzüp bir kaba boşaltın. Etli kısımlarını bulgur pilavı yapmak için ayırın. Çorba kısmını limon ve arzuya göre pul biber ve sirke ile servis yapın.

