



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFFAF PAÇA DONMASI

10 adet keçi veya koyun paçası
1 adet limon suyu
12 bardak su
2 kahve kaşığı kırmızı biber
1 adet limonun soyulmuş kabuğu
2 kahve kaşığı karabiber
5 diş sarımsak
1 adet küçük kornişon
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı dolusu kapari
1 adet haşlanmış havuç
5 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı rendelenmiş hardal kökü
1.5 bardak tavuk veya hindi suyu
4 diş doğulmuş sarımsak
2 adet komprime et suyu hülâsası
8 adet jöletin yaprağı
2.5 kahve fincanı sirke
1/2 bardak sirke
1 kahve fincan rendelenmiş hardal kökü

- 1) Bir tencereye 12 bardak su, 1 adet limon kabuğu, 1 diş sarımsak, 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/2 çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, çatalların iuralarındaki kıl keseleri kesilmek suretile çıkarılmış, tütülenmiş ve iyice yıkanmış 10 adet keçi veya koyun paçası koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, su kaynayınca üstünde hasıl olmaya başlı-yan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak, paçalar pişipte ilik gibi bir hale gelinceye kadar bunları gayet küçük ateşte aşağı yukarı on saat pişmeye bırakmalıdır. (Paçaları ekseriyetle geceleri pişirmelidir.)
- 2) Pişirmiş olduğumuz bu paçaları bir delikli kepçe ile suyundan çıkararak içlerindeki bütün kemikleri temizlemeli, sonra da paçaları fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra, bunlara 2 kahve kaşığı kırmızı biber, 2 kahve kaşığı karabiber, gayet küçük doğranmış 1 adet kornişon, yine gayet küçük doğranmış 1 adet küçük havuç, 1 çorba kaşığı dolusu kapari, 1 çorba kaşığı rendelenmiş hardal kökü, 4 diş doğulmuş sarımsak ile 1 miktar tuz ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Diğer taraftan aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan paça suyunu ince bir süzgeçten süzdükten sonra yarısı tebahur edipte aşağı yukarı 4 bardağa ininceye kadar kapaksız olarak kaynatmak suretiyle paça suyunun azalmasını temin etmeli ve ateşten çekmelidir. Paça suyunun üstündeki bütün yağları aldıktan sonra kaynamaya bırakmalıdır.)
- 4) Kaynatarak 4 bardağa indirmiş olduğumuz paça suyuna 1.5 bardak tavuk veya hindi suyu, 1 adet limon suyu, varsa iki adet komprime et suyu hülâsası ile bir kaç defa döğmek suretile hafif köpük haline getirilmiş 5 adet yumurta akı ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ortadan daha az hararettiki ateşte kapaksız olarak 30 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır. Sonra da suyun üstünde birikmiş olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra buna, 15 dakika kadar soğuk suda yatırmak suretiyle yumuşak bir hale getirilmiş 8 adet jöletin yaprağı katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalıdır.
- 5) Ateşten almış olduğumuz bu paça suyunu pek ince olmiyan bir peçeteden geçirmek suretiyle başka bir kaba süzerek suyu şeffaf bir hale getirdikten sonra buna 2.1/2 kahve fincanı da sirke ilâve etmeli, sonra da bu suyu büyükçe bir forma veya kâsenin ancak üçte ikisine kadar doldurmalı ve suyu koyulaşarak donmaya yüz tutar bir hale gelmesi için serince bir yere bırakmalıdır.
- 6) Formadaki su koyulaşmaya başlayınca buna, küçük kesmiş ve muhtelif malzemelerle karıştırmış olduğumuz paçaları ilâve etmeli, sonrada formadaki paçaların iyice donması için serince bir yere veya buz dolabında 4-5 saat kadar bırakmalıdır. (Paça suyu hafifçe koyulaşmaya yüz tutunca kesmiş olduğumuz paçaları suya atmalıdır.)
- 7) Sonra forma veya kâse içinde iyice donmuş olan paçaları azamî yarım dakika kadar ılıkça suya sokup çıkardıktan sonra üstüne bir kapak kapatmalı ve formaja alt üst etmek suretiyle tabağa almalı ve yanında yarım bardak sirkeye bir kahve fincanı rendelenmiş hardal kökü olduğu halde paçayı servis yapmalıdır.