



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PAÇA ÇORBASI

6 adet keçi paçası
2 adet soğan
2 adet havuç
Yarım bardak ayçiçek yağı
6 diş sarımsak
2 kaşık salça
Tuz
Baharat

Paçaları temizleyip tencereye koyun, bol miktarda da su koyun. Havucu ve soğanı bütün olarak içine atıp beraber kaynatarak 1,5 saat pişirin. Tuzunu da ektikten sonra paçaları ayıklayıp suyunu süzün. Ayrı bir yerde salçayı yağla kavurun. Paçaları ve paça suyunu da koyduktan sonra sarımsağı ezip üzerine dökün. Paça çorbanız hazırdır.