



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIRDA ÇÖMLEK PAÇA (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

4 adet kuzu paçası (temizlenmiş, tütsülenmiş)  
1 kuzu kellesi (temizlenmiş, tütsülenmiş, 3-4 parçaya ayrılmış)  
4 diş sarımsak  
1 limon  
Tuz  
Kenarına sıvamak için ekmek hamuru

Kuzu kellesi ve ayaklarını bol sudan geçirerek iyice yıkanır. Kapaklı bir çömleğe (güvece) yerleştirilir. Üzerine 13 su bardağı su, tuz ve soyulmuş diş diş sarımsakları ilave edilir. Çömleğin kapağını kapatılır. Kenarlarını hava almayacak şekilde hamurla sıvanır. Közlü bir tandırın içine konularak yaklaşık 3-4 saat pişirilir. Kelle ve paçanın kemiklerini ayrılır. Tekrar haşlama suyuna ilave edilir. Üzerine limon sıkarak servis yapılır.

