



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI KUZU PAÇA ÇORBASI

2 kg kuzu paça
15-20 su bardağı su
1.5 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
1 çay bardağı domatesli köy tarhanası
2 çorba kaşığı tuz
Üzeri için:
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı pulbiber

Paçaları iyice yıkayıp kurulayın. Suyu tencereye alıp, paçaları ilave edin. Tuz ekleyip 1.5 saat pişirin. Başka bir tencerede tereyağını eritip, unu karıştırarak kavurun. Üzerine azar azar paça suyundan ilave edin ve çırpılarak karıştırın. Daha sonra paçaları ve suyunu ekleyin. 1 diş ezilmiş sarımsağı ve kalan malzemeyi ilave edip, ağır ateşte 15 dakika pişirin. Üzeri için ezilmiş sarımsağı sirke ile karıştırın ve çorbanın üzerine gezdirin. Tereyağını tavaya alıp eritin. Toz kırmızıbiber ve pul biber katıp 1-2 karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

