TERBİYELİ BEYKOZ PAÇASI (İSTANBUL)

Necip Usta

10 adet koyun (veya keçi) paçası
1/2 limonun suyu
8 litre su
4 diş sarmısak
1 baş soğan
2 çorba kaşığı tuz
5 su bardağı paça suyu
1 kahve fincanı un
5 dilim beyaz ekmek (1 santim kalınlığında)
2 çorba kaşığı yağ
5 adet yumurtanın sarısı
2 adet sulu limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz

Tırnakların bulunduğu çatal kısmı 2 santim yarıp içindeki kıl torbasını çıkarıp atınız. Çatal kısmın üzerindeki tırnak gibi küçük şeyleri kesip atınız. Hafif alevli ateşte tutarak paçadaki kılları yakıp 2-3 su yıkadıktan sonra bütün malzemeyi ilâve edip, bir kere kaynatıp, üzerine toplanan köpüğü alarak atınız ve ağzı kapalı kaynatarak 4,5 saat pişiriniz ve kontrol ederek ateşten alınız.
Paçaları kevgirle susuz bir kaba çıkarınız. Kemiklerini ve tırnak kısmını çıkarıp atınız. Paçaları ortadan boyuna ikiye yarınız.
Paça suyunu 5 bardak olarak süzdürüp bir tencerede bir kere kaynatınız. 1 kahve fincanı unu hafif sulandırıp paça suyuna karıştırarak ilâve ediniz, ağır ağır 5 dakika kaynatınız.
Ekmeklerin kenarlarını çıkarıp, 2 kaşık yağı kızdırıp ekmekleri ilâve ederek alt ve üst çevirerek kızartınız ve 1'er kişilik güveçlere veya çorba tabaklarına 1'er dilim ekmek koyunuz ve her ekmeğin üzerine 4 adet yarımşar paça yerleştirip sıcak tutunuz.
Küçük bir tencereye yumurta sarısını, limon suyunu ve tuzunu koyup bir çırpma teliyle biraz çırpınız. Kaynayan paça suyunu da azar azar ilâve ederek devamlı çırpınız.
Terbiyeli paça suyunu her tabağa eşit olarak ilâve edip hemen servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81643 • adı:TERBİYELİ BEYKOZ PAÇASI (İstanbul) • gönderen:im • indirme tarihi:07.05.2024 - 15:59