



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KUZU PAÇA ÇORBASI

1 litre su  
6 adeta kuzu paçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 yemek kaşığı sirke  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Toz kırmızı biber  
Terbiyesi için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
2 adet yumurta sarısı  
Yarım limonun suyu

Paçaları güzelce yıkadıktan sonra tencereye alın. Üzerine su ve tuz ekleyip 1-1,5 saat kadar kaynatın. Farklı bir tencerede tereyağını eritin. Üzerine de un ilave edip kavurun. Daha sonra paçaların haşlama suyundan yarım çay bardağı ekleyerek unu açın. Limon suyu ve yumurta sarısını da bir kasede güzelce çırpın. Karışımın kesilmemesine dikkat ederek unun üzerine ekleyin. Sos kıvamını alınca ocaktan alın. Terbiyeyi, kesilmemesine dikkat ederek yavaş yavaş kaynayan paça suyuna ilave edin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra da ocaktan alın. Sarımsakları ezin ve sirke ile karıştırın. Ardından çorbanızın üzerine gezdirin. Bir tavada da tereyağını eritin ve toz kırmızı biberi ilave edin. Çorbanızın üzerine gezdirin.

