



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PAÇA ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

MALZEMELER:

Paça Malzemesi

4 Kuzu Paça (Keçi paçası olursa daha iyi olur)

4 Su Bardağı Su

Tuz

Terbiye Malzemesi

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Un

2 Yumurta

1 Limon Suyu

6 Çorba Kaşığı Sirke

YAPILIŞI:

Kıl bezleri temizlenmiş tıtsülenmiş paçaları düdüklü tencereye alıp 4 su bardağı su ve tuz ilave ederek 2 saat pişirin.

Başka bir tencerede tereyağını kızdırın. Unu ilave edip 2 dakika kavurun.

Kavrulan una 2 çorba kaşığı paça suyundan ekleyip karıştırın. 1-2 taşım kaynadıktan sonra karışımı paçalara ekleyin. Limon suyu ve yumurtayı ayrı bir kaptaki iyice çırpın ve çorbaya yavaş yavaş ilave edin.

Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Üzerine sirke ve sarımsak ekleyerek servis yapın.