



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PAÇA ÇORBASI

Malzemesi:

12 adet paça
12 bardak su
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 limon
tuz
3 yumurta
1 kahve fincanı un
1 limon suyu

Hazırlanışı:

Bir tencereye 12 bardak su, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, kıl keseleri kesilmiş ve tütsülenip yıkanmış paçaları koyun. Tencereyi kuvvetli ateşe oturtun. Suyun ısınmasıyla meydana gelen köpükleri alıp atın. Paçalar iyice pişinceye kadar 10 saat kadar pişmeye bırakın. Bir kaba üç yumurta, 1 kahve fincanı un ve bir limon suyu koyarak karıştırın. Sonra bunlara azar azar kaynar paça suyundan katın. Bu karışımı paça suyuna ilave edin. Sonra çorba kasesine alarak servis yapın.
