



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PAÇA

Malzemesi:

10 adet koyun ayağı,
4 adet yumurta ekmek,
2-3 diş sarımsak,
1 çay bardağı sirke veya 2 limon
tuz,
kırmızı biber

Hazırlanışı:

Paçayı temizleyip pişirin. Etlerini kemiklerinden ayırıp suyunu süzgeçten geçirin. Ayırdığınız etleri de suya ilâve edin. Ekmekleri arzu ederseniz kızartıp veya kızartmadan ufak parçalara doğrayıp servis tabağına veya birer kişilik yemek tabaklarına yerleştirin. Paça suyundan 1-2 bardak alarak ekmekleri ıslatın. Etleri de ekmeklerin üzerine yerleştirin. Yumurta sarısını bir kaseye koyun. Sarımsakları dövüp yumurtaya katın. Limon suyu veya sirkeyi katın. Tuz ilâvesiyle hepsini iyice karıştırın. Bir bardak paça suyu döküp sulandırın. Kalan paça suyuna terbiyeyi koyup bir taşım kaynatıp ateşten alın. Ekmek ve etlerin üzerine terbiyeli paça suyunu dökün. Bir tavada yağı eritip içine kırmızı biber koyup tabaklara eşit miktarda dökün ve sıcak sıcak servis yapın.