



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ PAÇA HAŞLAMASI

12 adet keçi ya da koyun paçası

12 bardak su

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Terbiyesi

3 yumurta

1 kahve fincanı un

1 limonun suyunu

1 Bir tencereye; 12 bardak su, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstleri kazınmış, çatallarının aralarında kıl keseleri kesilmek suretiyle çıkarılmış tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi ya da koyun paçasını koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla, üstünde birikmeye başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı, paçalar iyice pişmiş bir hal alınca kadar bunları gayet küçük ateşte aşağı yukarı 10 saat pişmeye bırakmalıdır. (Keçi paçalarının tırnak aralarında kıl keseleri yoktur; esasen, keçi olduklarının en belirli delili de kıl keseciklerinin olmamasıdır.)

2 Pişince; tenceredeki paçaları çıkarmalı ve parçalamadan içlerindeki kemikleri çıkarmalıdır.

3 Paçalar haşlandıktan sonra, bir kuşaneye; üç yumurta, 1 kahve fincanı un ve bir limonun suyunu koyarak, üç - beş defa çalkaladıktan sonra bunlara; azar azar kaynar paça suyundan katarak elde edilmiş terbiyeyi paça suyuna ilâve etmek suretiyle servis yapmalıdır.