



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ PAÇA TİRİDİ

İyi temizlenmiş keçi paçasını bir tencerede bol su ile orta ateş üstünde 12 saat bırakınız. Pişince indirip suyunu diğer bir tencereye süzerek tuzunu koyup tekrar ateşe sürünüz. Diğer tarafta paçaların etlerini bir kaba ayırınız. Kaval kemiklerini de etlerin üzerine silkiniz. Sonra francala dilimlerini ızgarada yarı kızartıp derince büyük tabağa 2-3 sıra istif ediniz. Sonra paçanın suyundan üzerine sıcak sıcak gezdirep bir dakika bırakınız. Kepçe ile üstüne basarak o suyu süzüp yeniden sıcak paça suyu gezdirenz, tekrar süzünüz. Paçanın etlerini üzerine döşeyiniz. Az miktar paça suyu gezdirdikten sonra paça suyu ile yaptığınız terbiyeyi üstüne gezdirenz. Biraz da biberli yağ gezdirep servis yapınız.
