



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİTLİ PAÇA

Fatih Devri Yemekleri Topkapı Sarayı 1469
Prof. Süheyl Ünver

Malzemeler (5 porsiyon için)
Kuzu paçası 10 adet
Çavdar ekmeği (10 adet dilim)
Sarımsak (1 baş+2 diş)
Sirke (1 kahve fincanı) 40 gr.
Limon suyu (2 kahve fincanı) 40 gr.
Bitkisel yağ (2 kahve fincanı) 45 gr.
Un (1 kahve fincanı) 30 gr.
Kuru soğan (orta boy 1 adet) 65 gr.
Havuç (orta boy 1 adet) 100 gr.
Defne yaprağı 1 adet
Tereyağı (1,5 çorba kaşığı) 85 gr.
Eski kaşar peyniri (100 gr.)
Kırmızı pul biber, kara biber, tuz (1'er çay kaşığı) 10'ar gram
Maydanoz ¼ demet

Paçaları yıkayın, çelik tencereye koyun ve üzerini örtecek kadar içme suyu ile kapayın. 5 dakika kaynatın, süzgeçten geçirin ve ayrı bir kaba alıp suyunu dökün.

Başka bir çelik tencereye sirke, limon suyunun yarısını, havuç, soğan, sarımsak ve süzgeçten geçmiş paçaları yerleştirin. Üstünü 4 parmak geçene kadar içme suyu ekleyin ve 2 saat yavaş ateşte kaynatın.

Pişmiş paçaların etlerini kemiklerinden ayırarak dağıtmadan kapta sıralayın ve üzerlerini kapatacak kadar kaynamış paça suyu ekleyin.

Başka çelik tencereye bitkisel yağı dökün ve orta ısıda ateşte 2 dakika karıştırın. Aynı kaba paça suyunun geri kalanını, limon suyunun diğer yarısını ve tuzu ilave ederek koyulaşmaya kadar çırpma teliyle karıştırın.

Dilimlenmiş çavdar ekmeklerini kızartın. Tabağa, 2 çavdar dilimi üstüne 2 'şer adet paça yerleştirin ve koyulaşmış paça suyu karışımı ile üzerlerini örtün.

Ekmekli paçanın üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve peynir eriyinceye kadar salamanderde tutun.

Bu arada teflon tavada tereyağını eritin. İnce doğranmış 2 diş sarımsak, pul biber, karabiber ve iyice doğranmış maydanozu ekleyerek 2 dakika karıştırın.

Salamanderde ısıtılmış paçaların üstüne yağlı karışımı dolaştırıp servis yapın.