



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRİTLİ PAÇA

10 adet paça
2 adet limon
5 diş sarımsak
1 kaşık zeytinyağı
1 adet francala
5 kaşık sadeyağ
2 kaşık margarin
3 kaşık un
6 adet yumurta

Paçalar ayıklanıp, tütsülenir, kıl keseleri çıkarıldıktan sonra, bol suda haşlanır. Francala ortadan ikiye, o da ince uzun dilimlere uzun dilimler de ortadan ikiye ayrılır. Bu dilimler sadeyağla bir tavada iyice kızarana kadar kavrulur. Bir tepsiye oturtulur ve üzerine yağı ayrılmış bol paça suyu dökülür. Hafif ateşte şişene kadar pişirilir. Bir tepsiye yerleştirilen her dilimin üzerine bir paça oturarak ısıtmaya devam edilir. Başka bir tencereye 2 kaşık tereyağı konur. Fıstık ve pirinçler, tuz ilâve edilip hepsi kavrulur. Bir ölçü pirince, 2 ölçü su; içine yumurtalar girilir, yağı alınmış paça suyu katılır. Koyulaşmaya yüz tutunca, ateşten indirilir ve servis yapılır.