



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PAÇA

12 adet keçi ya da koyun paçası
12 bardak su
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
12 adet francala dilimi
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
1/2 bardak paça suyu

ÜSTÜNE:

50 gram sarımsak (arzuya bağlı)
4 diş sarımsak (arzuya bağlı)
2 kahve fincanı paça suyu
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
1/2 çorba kaşığı kırmızı biber

1 Bir tencereye; 12 bardak su, 5 diş sarımsak, 1 çorba kaşığı, zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, kazınmış, parmak aralarındaki bezleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve yıkanmış 12 paça koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasıyla üstünde biriken köpükleri alıp attıktan sonra kapağını kapatmalı ve paçalar iyice ymuşayınca kadar küçük ateşte 8-10 saat pişirmeli, sonra da paçaları bir delikli kepe ile suyundan çıkararak, parçalamadan içlerindeki kemikleri temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir francalanın her iki tarafındaki kabuklarını uzunluklarına doğru ve tek parça olarak, yarım parmak kalınlığında kestikten sonra, kesilen her uzun parçadan altışar tane olmak üzere aşağı yukarı 4-5 santim eninde ve 7 - 9 santim uzunluğunda 10 adet uzunca dilim çıkarmalı (çıkarılan bu dilimlerin bir tarafı kabuklu olabilir); sonra da bu on iki dilimi, iki defada olmak üzere ve her defasında da, içinde kızdırılmış iki silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak ekmeklerin her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da bu ekmekleri bir tepsiye döşedikten sonra tepsiyi hafif ateşe oturtmalı, üstlerine de azar azar olmak üzere yarım bardak paça suyu ilâve ederek ekmeklerin paça suyunu iyice çekmesini ve şişmesini sağlamalıdır.

3 Ekmekler şişince; içlerinin kemikleri çıkarılmış paçaları alarak, bunları ekmeklerin üstlerin uzunlamasına oturtmalı sonra da tepsiyi hafif ateşe oturtarak parçaların ısınmasını sağlamalıdır. (Ekmekler bütün suyu çekmişse, bir miktar daha paça suyu ilâve etmelidir, aksi takdirde ekmeklerin dipleri tutar.)

4 Paçalar ısınınca; 500 gram yoğurda 2 kahve fincanı paça suyu; 4 diş dövülmüş sarımsak (arzuya bağlı), bir tutam tuz ilâve ederek, birkaç kez vurmali, sonra da az sulandırılmış bu yoğurdu tepsideki paçaların üstlerine döktükten sonra paçaları ateşten almalı ve sofrada üstlerine dökülmek üzere, yanında kırmızı biberli yağ olduğu halde derhal servis yapılmalıdır. (Az kızdırılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağına ya da margarine yarım çorba kaşığı kırmızı biber karıştırmalı, üzerine garni olarak dökülecek yağ yapılmalıdır.)