



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZILBAÇ PAÇA ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzemeler

8 adet koyun paçası
3 çorba kaşığı sirke
5 diş sarımsak
1 tutam zerdeçal
8 bardak su
2 kaşık un
tane karabiber
tuz.

Yapılışı

Çok iyi temizlenmiş paçalar düdüklü tencerede 1 kaşık tane karabiber ile birlikte 45 dakika haşlanır. Düdüklü tencereden çıkartılır, etler kemiklerinden ayrılır. Tenceredeki suyu süzgeçten geçirilerek etlere ilave edilir. Zerdeçal ve un 1 çay bardağı suda eritilip çorbaya ilave edilir. Sarımsaklar havanda tuz ile dövülür. Sirke ile karıştırılıp çorbaya ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınarak servis yapılır.