



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.