



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZIRBAÇ

MALZEMELER

10 koyun ve keçi paçası
10 diş sarımsak
1 gr. zerde
2 1/2 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ

Paçaları iyice yıkayıp temizleyin ve ateşte üzerlerindeki kılları alazlayın. Bu paçaları 8 bardak su, tuz ve karabiber ile kaynatıp pişirin. Paçalar pişince kemiklerinden ayırın ve suyunu süzün

Ayıklanmış paçaları zerde ile tekrar tencereye koyun ve bir sefer kaynatın.

Bu arada sarımsakları iyice dövün ve sirke ile karıştırın. Zırbacı ateşten indirin ve bu sirkeli sarımsakla karıştırın.

Sıcakken kaplara boşaltılıp soğumaya bırakın. Servisten önce bu kaseleri ılık suda hafif ısıtın ve tabaklara başaşağı çevirerek koyun ve servis yapın.

NOT: Zırbaç ateşten indirildikten sonra sıcak da servis yapılabilir fakat soğuk zırbaçın görünümü çok daha iştah açıcıdır.