



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PAÇA ÇORBASI



10 Adet koyun paçası
1 Çay bardağı un
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
4 Diş sarımsak
8 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
1 Su bardağı sirke
1 Baş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Bir gün önceden paçaların tırnak arasında bulunan, kıl kökleri bıçakla kesilir, atılır. Tırnak kısımları hafif ocak ateşine tutulur. (bu işleme ütme adı verilir)
- # Hazırlanan koyun paçaları içerisinde bol su bulunan bir kaba konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü paçaların içinde bulunduğu su dökülür, paçalar oarak yıkanır. Dödüklü tencereye konur, üzerine 4 diş sarımsak ve 8 su bardağı su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra en az 1 saat pişirilir. (Mutlaka dödüklü tencerede haşlanmalıdır.)
- # Paçalar kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşak olmalıdırlar, daha sonra içinde başka bir kap bulunan süzgece dökülür, hiç kemik kalmayacak şekilde ayıklanır, büyük parça varsa bölünür.
- # Tencereye ayçiçek yağı ve un konur, unun rengi biraz koyulaşana kadar orta ateşte kavrulur.
- # Üzerine süzülen paça suyunun tümü eklenir, kaynayınca ayıklanan paçalar ve tuz katılır.
- # Çorba 10 dakika kadar pişirilir. Bu arada 1 baş sarımsak yarım tatlı kaşığı tuzla dövülür, üzerine sirke ilave edilir, karıştırılır.
- # Pişen çorba sıcak olarak servis kaselerine pay edilir, üzerlerine birer çorba kaşığı sarımsaklı, sirkeli karışım gezdirilir.

Not: Paça içerdiği jelatin bakımından hazmı zor bir sakatattır. Paça çorbası lezzetli olmasına rağmen fazla tüketilmemelidir.