



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Paça Çorbası

Paça Çorbası



10 Ədəd qoyun paçası
1 Çay stəkani un
1 Çay stəkani günəbaxan yağı
4 Diş sarımsaq
8 Su stəkani su
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Su stəkani sirkə
1 Baş sarımsaq
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

Bir gün əvvəldən paçaların dırnaq arasında olan, et kökləri bıçaqla kəsilər, atılar. Dırnaq qisimləri az ocaq atəşinə tutular. (bu əməliyyat ütme adı verilər)

Hazırlanan qoyun paçaları içərisində bol su olan bir kobud qoyular, bir gecə gözlədilər.

Sabahısı günü paçaların içində olduğu su tökülər, paçalar ovarak yuyunur. Fıstırılıq qazana qoyular, üzərinə 4 diş sarımsaq və 8 su stəkani su əlavə olunur. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ən az 1 saat bişirilər. (Mutlaka fitli qazanda qaynadılmalıdır.)

Paçalar sümüklərindən ayrılacaq qədər yumşaq olmalıdırlar, daha sonra içində başqa bir qab olan süzgəcə tökülər, heç sümük qalmayacaq şəkildə ayırd ediyər, böyük parça varsa bölünər.

Qazana günəbaxan yağı və un qoyular, onun rəngi bir az tündləşənə qədər orta atəşdə qovrulur.

Üzərinə süzülən paça sununun bütünü əlavə olunur, qaynayınca ayırd edilən paçalar və duz qatılar.

Çorba 10 dəqiqə qədər bişirilər. Bu vaxt 1 baş sarımsaq yarım şirin qaşığı duzla döyülər, üzərinə sirkə əlavə edilər, qarışdırılar.

Bişən çorba isti olaraq xidmət kasalarına pay edilər, üzərlərinə bir şorba qaşığı sarımsaqlı, sirkəli qarışıq gəzdirilər.

Not: Paça ehtiva etdiyi jelatin baxımından həzmi çətin bir içəldir. Paça çorbası ləzzətli olmasına baxmayaraq çox istehlak edilməməlidir.