



Soupe De Paça

Paça Çorbası



10 pieds de Mouton
1 tasse à thé de farine
1 tasse à thé d'huile de tournesol
4 gousses d'ail
8 tasses d'eau
2 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 tasse de vinaigre
1 tête d'ail
Une demi-cuillère à café de sel

Dès la veille, coupez les racines de poil qui sont entre les ongles et jetez-les. Tenez la partie des ongles légèrement au feu.

Mettez les pieds de mouton dans un bac rempli d'eau et laissez attendre pendant une nuit.

Le lendemain, videz l'eau où se trouve les pieds de mouton et lavez les pieds en frottant. Mettez dans une cocotte-minute, rajoutez 4 gousses d'ails et 8 tasses d'eau. Quand elle est au point de bouillir, laissez cuire pendant au moins 1 heure. (Il faut faire bouillir dans une cocotte-minute)

Les pieds doivent être mous pour que la viande puisse se séparer de l'os. Puis versez dans un filtre nettoyez de façon à éliminer tous les os.

Mettez dans une casserole, de l'huile végétale et de la farine. Laissez cuire jusqu'à que la couleur de la farine devient un peu foncé.

Rajoutez l'eau filtré des pieds, quand elle bouillit, rajoutez les morceaux de viande et du sel.

Laissez cuire la soupe pendant 10 minutes. Pendant ce temps, battez une gousse d'ail avec ½ cuillère à café de sel puis rajoutez du vinaigre et mélangez.

Mettez la soupe cuite, dans les bols et versez une cuillère à soupe de mélange au vinaigre sur chaque bol.

N-B: Les pieds de mouton est dure à digérer. Malgré son goût, il est conseillé d'en consommer peu.