



## 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.