YALANCI PAÇA ÇORBASI

Yarım kg kemikli kuzu kol
3 çorbla kaşığı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
4 diş sarımsak
1 adet limon

Önce kemikli kuzu eti düdüklü tencerede 35 dakika haşlanır. Kemiklerinden ayrılır, tel tel parçalanır.
Başka bir tencereye un ve sıvıyağ konur, orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine 2 su bardağı et suyu ve 4 su bardağı su ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir.
Sonra didiklenmiş et ve tuz katılır, bir taşım daha kaynatılır, ateşten alınır.
Sarımsaklar ezilir, limon sıkılır ve karıştırılır.
Çorba, kaseye bırakılır ve üzerine sarımsaklı limondan yeteri kadar gezdirilir.

Not: Limonla birlikte sirke ya da sadece sirke de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2029 | Adı: Yalancı Paça Çorbası | İndirme tarihi: 25.04.2024 - 13:33