



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kelle Paça Çorbası



Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 90 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet koyun kelle veya 4 adet paça
- 6 su bardağı su
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Terbiyesi İçin:

- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Kelle ve Paçaları Haşlama:

- Kelle ve paçaları iyice yıkayın, büyük bir tencereye alın.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyip **1,5 saat kısıp ateşte kaynatın.**
- Haşlandıktan sonra etleri kemiklerden ayırıp küçük parçalara doğrayın.

2. Çorba Tabanını Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyerek 2-3 dakika kavurun.



- Sarımsağı ekleyip karıştırın.
- Haşlama suyunu süzerek tencereye ekleyin, tuz ve baharatları ekleyin.

3. Terbiyeyi Ekleyerek Pişirme:

- Bir kasede yumurta sarısı, limon suyu ve unu karıştırarak terbiyeyi hazırlayın.
- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyin, karıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyin ve karıştırarak 10 dakika daha pişirin.

4. Üzeri İçin:

- Bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

5. Servis:

- **Sirke ve ekstra sarımsak** ekleyerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Çorbanın daha lezzetli olması için **kelleyi ve paçaları haşlamadan önce sirkeli suda bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı