

# Kelle Paça Çorbası

Toplam 210 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~310 kcal

Açılış 16/10

Uzun süre haşlanmış et suyu, sarımsak ve sirkeyle hazırlanan yoğun geleneksel çorba.

## Malzemeler

- 1 kg Kuzu kelle paça eti
- 10 su bardağı Su
- 5 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Sirke
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Kuzu kelle paça etini bol suyla tencereye alıp kaynatıp kök suyunu dökün.
- Etleri temiz suyla yeniden ocağa koyup 2-2.5 saat yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan eti didikleyin, sarımsak sirke ve limon suyunu ayrı kasede karıştırın.
- Didiklenmiş eti çorba suyuna geri ekleyin, tuzla 10 dakika daha kaynatın.
- Sarımsak kişiyi kâselere pay edin, pul biber serpererek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Haşlama suyunu süzün; kemik parçalarını tortu çorbaya karışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsak sirke ve limonla sıcak servis edin.