

# Kelle Paça Çorbası

Toplam 360 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

## Yapılışı

- 1 kg kelle paça etini 10 su bardağı suya alın.
- Eti kısıkte 2.5 saat haşlayın.
- Eti ayrı küçük doğrayın suyunu süzün.
- Eti süzölmüş suya geri ekleyip 10 dakika kaynatın.
- 5 diş sarımsak sirke ve limon suyunu ayrı kaptaki karıştırın.
- Sarımsak servis anında ekleyin, keskin tadı çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Haşlama suyunu süzün; kemik parçaları ve tortu çorbaya karışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsak sirke ve limonla sıcak servis edin.