

Paca Corbasi

Malzemeler

10 adet kuzu ayagi
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
Karabiber
Tuz
Sos Malzemesi
1 yemek kasigi un
1 yemek kasigi sirke
10 dis sarmisak
2 adet limonun suyu

Yapilisi

Kuzu ayaklarini iyice yikayalim, ayaklarin arasindaki kismi kesip atarak temizleyelim.
Limon suyu, un ve 2 bardak suyu karistiralim.
Bu karisimda pacayi 30 dakika bekletelim.
Yikayip tencereye koyalim ve ustunu gececek kadar su ekleyip tuz atalim.
Kisik ateste etler kemiklerinden ayrilana kadar pisirelim.
Sirke, sarimsak ve limon suyunu karistirip dokelim.
Isterseniz kemiklerini ayiklayip servis yapabilirsiniz.
Tere yaginda kizdirilmis pul biberle suslemeyi de unutmayalim.:)
ellerimize saglik