PAÇA ÇORBASI

10 Adet koyun paçası
1 Çay bardağı un
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
4 Diş sarımsak
8 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Su bardağı sirke
1 Baş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz

Bir gün önceden paçaların tırnak arasında bulunan, kıl kökleri bıçakla kesilir, atılır. Tırnak kısımları hafif ocak ateşine tutulur. (bu işleme ütme adı verilir)
Hazırlanan koyun paçaları içerisinde bol su bulunan bir kaba konur, bir gece bekletilir.
Ertesi günü paçaların içinde bulunduğu su dökülür, paçalar ovarak yıkanır. Düdüklü tencereye konur, üzerine 4 diş sarımsak ve 8 su bardağı su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra en az 1 saat pişirilir.(Mutlaka düdüklü tencerede haşlanmalıdır.)
Paçalar kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşak olmalıdırlar, daha sonra içinde başka bir kap bulunan süzgece dökülür, hiç kemik kalmayacak şekilde ayıklanır, büyük parça varsa bölünür.
Tencereye ayçiçek yağı ve un konur, unun rengi biraz koyulaşana kadar orta ateşte kavrulur.
Üzerine süzülen paça suyunun tümü eklenir, kaynayınca ayıklanan paçalar ve tuz katılır.
Çorba 10 dakika kadar pişirilir. Bu arada 1 baş sarımsak yarım tatlı kaşığı tuzla dövülür, üzerine sirke ilave edilir, karıştırılır.
Pişen çorba sıcak olarak servis kaselerine pay edilir, üzerlerine birer çorba kaşığı sarımsaklı, sirkeli karışım gezdirilir.

Not: Paça içerdiği jelatin bakımından hazmı zor bir sakatattır. Paça çorbası lezzetli olmasına rağmen fazla tüketilmemelidir.