

# کله پاچه

مواد لازم :

کله گوسفند: ۱ عدد

پاچه گوسفند: ۴ عدد

پیاز درشت: ۱ عدد

زردچوبه: ۱ قاشق چای خوری

نمک : به مقدار دلخواه

فلفل : به مقدار دلخواه

آب سرد: ۴ لیوان

نخود: در صورت تمایل ۱۰۰ گرم

ظروف و وسایل لازم:

یک قابلمه تقریبا ۷ یا ۸ لیتری

طرز تهیه:

طبخ کله پاچه چیزی نیست بجز گذاشتن آن در دیگ و با حرارت بسیار ملایم پختن. هنر این کار تنها در این است که آنرا خوب تمیز کنید و هنگام طبخ آنرا زیاد نجوشانید و در عوض روی حرارت بسیار ملایم آنرا به شکلی دم کنید و استفاده از ادویه کافی که معمولا فقط نمک زردچوبه و فلفل سیاه و فلفل قرمز هندی است از مهمترین ها ست. شما می توانید کله پاچه پاک کرده بخرید یا می توانید برای تمیز کردن کله پاچه آنرا در آب گرم گذاشته تا خون آن خوب از بین برود و این کار را چندبار تکرار کنید تا کله خوب تمیز شود سپس پوست آنرا کنده و نصفش کنید (آرواره و کله) و داخل آنرا کاملا تمیز کنید .

برای طبخ، کله و پاچه را با هم در یک قابلمه قرار بدهید و آب به اندازه کافی به آن بیفزاید تا جایی که نیمی از کله زیر آب برود بعد یک پیاز را پوست بکنید و به چهار پنچ تیکه تقسیم کنید و داخل قابلمه بیندازید همچنین در صورت تمایل می توانید ۱۰۰ گرم یا به اندازه نیاز نخود هم پای آن بریزید زردچوبه هم بزنید و در دیگ را خوب کیپ کنید، حرارت را به صورتی تنظیم کنید که آب زیاد نجوشد و یا حتی نیازی به جوشیدن هم نیست، همین که بتواند درجه آب را به نزدیک صد درجه برساند کفایت می کند یا حداکثر و فقط بصورت خیلی ملایم بجوشد.

شما می توانید کله پاچه را شب بار گذاشته و صبح جهت صبحانه نوش جان کنید .

حتما کله پاچه را قبل از بردن سر سفره تمیز کنید و تنها گوشت های قابل خوردن را در ظرف بریزد و استخوان و ضایعات آنرا قبل از سرو کردن از آن جدا کنید.

حتما همراه کله پاچه لیمو ترش هم استفاده کنید.



کله‌پاچه یک غذای سنتی است که در خاورمیانه و آسیای میانه متداول است. روش طبخ آن در کشورهای مختلف کمابیش مشابه بوده و در ایران و ترکیه کله‌پاچه، در کشورهای عربی بلغارستان پاچه، و در آسیای میانه (ارمنستان، آذربایجان و گرجستان) خاش نامیده می‌شود.

این غذا بسیار چرب و پرانرژی است. کله‌پاچه از پختن سر و دست و پای گوسفند (در آسیای میانه گوساله) تهیه می‌گردد. اجزای این غذا شامل: بناگوش - زبان - مغز - چشم - گوشت صورت و پاچه می‌باشد. واحد شمارش کله‌پاچه دست بوده و هر دست شامل یک کله و چهار پاچه می‌باشد. آب این غذا نیز به عنوان پیش غذا به همراه نان خورده می‌شود.

کله پاچه غذایی دیرپز است و طبخ آن زمان زیادی طول می‌کشد. کله پاچه را گاه با آبلیمو سرو می‌کنند.

کله‌پاچه در ایران معمولاً در رستوران‌های خاصی به نام کله‌پزی یا طبابخی سرو می‌شود. کله‌پزها تقریباً همیشه سر کار هستند. مواد اولیه صبح به دست طبابخ می‌رسد. طبابخ تا ظهر آن را پاک کرده و آماده طبخ می‌کند و سرانجام از ظهر تا صبح فردا آن را می‌پزد.