ARABAŞI (AFYONKARAHİSAR)

Genelde tavuk veya kaz suyunun bulunduğu zamanlarda yapılan yiyecektir. Arap aşı un ve suyla yapılan basit bir yemektir. Suyun içersine un konularak devamlı karıştırılır. Suyun ve unun devamlı karıştırılmasıyla pişirilen karışım muhallebi kıvamına gelince bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyarak donmuş bu yiyecek baklava tarzında kesilir, çeşitli baharatlar katılmış sıcak et suyuyla beraber yutulur. İnceliği çiğnenmeden yutulmasıdır.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020

© lezzetler.com tarif no:120506 • adı:Arabaşı (Afyonkarahisar) • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:09