# ARABAŞI (AFYONKARAHİSAR)

https://www.afyonyemekleri.com

Hamuru:
2.5 litre su
3 su bardağı un
Çorbası:
1 tane kaz veya tavuk
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, pul biber
2 çorba kaşığı salça
1 tane limon

Unu eleriz. Ilık suyla ezeriz. Bunu ocakta ağır ağır pişirip tepsiye dökeriz. Sonra bunu baklava dilimi şeklinde kesip soğumasını bekleriz.Ayrı bir tencerede kazı haşlayıp küçük parçalar halinde dideriz. Tereyağı tencereye konulur, 3 yemek kaşığı un eklenerek sararıncaya kadar 2-3 dk kavrulur. İçine salça, kaz eti, et suyu, tuz eklenerek kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk daha pişirilir. Baharatlar ve limon suyu eklendikten sonra hamuru ile servis yapılır.

Not: Kış aylarında yapılan yemek türüdür. Önce hamurdan bir parça alınır, sonra sıcak çorbadan alınır. Hamuru çiğnemeden çorba ile yutarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:53357 • adı:Arabaşı (Afyonkarahisar) • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:28