ARABAŞI (AKSARAY)

https://www.kulturportali.gov.tr

7 su bardağı su
1 su bardağı un
Tuz
Çorba için:
1 küçük tavuk (veya iki tavuğun göğüs eti, veya tercihen hindi)
1 çorba kaşığı margarin
12 kaşık kırmızı biber (arzuya göre acılı olabilir)
12 kaşık salça
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı un
1 limon

Hamurun Yapılışı: 5 su bardağı suyu,tuz ilave ederek kaynatın. Kalan su ile unu bulamaç haline getirin; tel süzgeçten geçirin.Kaynayan suya hızlı hızlı karıştırarak ilave edin. Sürekli karıştırarak,muhallebi kıvamında pişirin. Yaklaşık iki parmak kalınlığında bir tepsiye boşaltıp soğutun; soğuyunca buzdolabına kaldırın. Çorbanın yanında servis yapmak için, baklava şeklinde kesin.
Çorbanın Yapılısı: Bir tencereye su koyarak, tavuk, 1 kaşık salça ve kırmızı biberi katıp kaynatın. Etleri yumuşayınca, parmak büyüklüğünde parçalar halinde didikleyın. Ayrı bir tencerede. Margarin ile unu karıştırarak rengi fazla değişmeden kavurun. Bu meyanenin içine salçanın ve kırmızı biberin geri kalanını ekleyip 3-4 dakika karıştırın. Bu karışımı,sıcak tavuk suyuna karıştırarak ilave edin. Didilmiş tavuk etlerini ekleyin, kaynatın. Yanında hamuru ve bol limon ile servis yapın.

Not: Servis sırasında,çorbanın hamurlarının üzerini hafifçe örtecek kadar kızgın yağ dökülürse, daha parlak olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:116647 • adı:Arabaşı (Aksaray) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16