



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŐI ÇORBASI (KONYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

ArabaŐı orbasi, acılı tavuk orbasi'dir. En önemli özelliği ise hamurudur. Su, tuz ile kaynatılıp, bulamaç halde un eklenir muhallebi haline gelinceye kadar karıŐtırılır, iki parmak yüksekliğinde tepsiye dökülür ve dinlenmeye bırakılır. orba kaseye konulur ve yanında baklava dilimi Őekli ile kesilen hamur ile servis yapılır. KaŐıĐa önce bir parça hamur alıp, arkasında çorba kâsesine daldırılıp çorbadan da biraz alınır ve hamuru çiğnenmeden yutularak yenir. Konya'da soğuk kiŐ günlerinde sık tüketilen bir yemektir.

