



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARABAŞI (KAYSERİ)

İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Un büyükçe bir kazana konur. Buna azar azar 2 ölçü kadar su ilave edilerek çırpılır. Daha sonra 1,5- 2 cm kalınlığı olacak şekilde dökülür. Dökülen hamur 8-10 saat dinlenmeye bırakılır. Tavuk haşlanması için tencere konur. Haşlanan tavuk parçalara ayrılır. Kaynayan tavuğun suyuna kavrulmuş un, biber ve tuz ilave edilip kaynamaya bırakılır. Arabaşı hamuru ve çorbası ile birlikte yenir.

Not: Daha çok soğuk kış gecelerinde, akraba ve dostların bir evde toplanıp yedikleri kendine özgü bir yemek türüdür. Aslında karın doyurmak için değil de, yemek aralarında ve bilhassa geceleri saat 21.00- 23.00 sıralarında zevk için yenilip, içilirdi.

