ARABAŞI

Aynur Akdemir

1 adet tavuk (ya da hindi)
3 tatlı kaşığı kavrulmuş un
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1-2 kaşık sıvı yağ
1 dal reyhan
Pulbiber
Karabiber
Limon suyu
Tuz
Hamuru için:
5 su bardağı su
1 su bardağı un
Tuz

İlk önce hamurunu hazırlayalım. Bir tencereye 3 su bardağı suyu koyup kaynamaya bırakıyoruz. Başka bir kapta 2 bardak suda unu iyice mikserle çırpıp akıcı bir hamur elde ediyoruz. Kaynayan suya tuz atıyoruz. Sonra yaptığımız hamuru yavaşça sürekli karıştırarak tencereye döküyoruz. Dökerken karıştırmayı hiç kesmeyelim hızlıca karıştıralım. Dökme işlemi bitince arada karıştırarak 15-20 dakika pişirelim. Sonra bir tepsi döküp soğumaya bırakıyoruz. Tavuğu iyice yıkadıktan sonra düdüklü tencereye koyup 20 dakika kaynatıyoruz. 3 kaşık unu teflon tavaya koyup yağsız olarak kavuruyoruz. Soğuyunca eleyerek bir tasa koyalım. Tavuk suyu ekleyerek akıcı bir kıvam yani ayran kıvamında bir karışım elde edelim. Başka bir tencereye sıvı yağı koyup ısıtıyoruz. Ardından salçamızı koyup kavuruyoruz (Bu arada acıyı sevenler bolca pul biber koyun). Yavaşça tavuk suyumuzu ekliyoruz. Ardından yaptığımız unlu karışımı karıştırarak yavaşça döküyoruz. Tuzuna bakıp eksikse damak tadımıza göre ayarlayalım. Kaynamaya bırakıyoruz. Annem bu kısımda kuruttuğu reyhanı iyice yıkayıp içine saplarıyla birlikte koyar, kaynatıp tadı çorbaya çıkınca içinden alır. Soğuyan tavuğumuzu kemiklerinden ayırıp iyice didikliyoruz. Kaynayan çorbamızın içine koyuyoruz. Bir miktar da böyle kaynadıktan sonra yemeğe hazır. Hamurumuzu baklava diliminde keselim ve çorba kaselerini koymak için yer açalım. Sıcak çorbaya kaseye koyup içine karabiber, pul biber, limon sıkıp hamurdan parçalar alıp çorbamıza daldıralım.



© lezzetler.com tarif no:117650 • adı:Arabaşı • gönderen:onbaşı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:12