ARAP AŞI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Önce tavuk veya bir miktar kemikli koyun eti alınıp haslanır ve eti ayıklanarak bir kapta biriktirilir. Elde edilen et suyu ile darı unu ocakta yavaş yavaş yedirilerek karıştırılır ve hamur kıvamına gelinceye kadar pisirilir. Bu arap asının katısıdır. Öte yandan yine bir miktar et suyu alınarak bu defa toz kırmızı biber ve nar eksisi konularak çorba hazırlanır. Hazırlanan çorbaya daha önceden ayıklanmış etler ilave edilerek bir tasım kaynatılır. Katısı ve çorbası hazırlanan arap asının servis edilebilmesi için katısı bir tepsiye konulur ve kenarları açılarak çorbası da buraya dökülür. Sofradakiler de kasık veya ekmekle katısını çorbanın içine dogru çekip çorbası ile beraber tüketirler.

Not: Geniş katılımlı toplu yemeklerde yapılma imkanı olmayan bu yemek daha çok kış aylarında hısım-akraba yemeklerinde yapılır.

© lezzetler.com tarif no:110217 • adı:Arap Aşı (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:11