



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP AŞI (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Tavuk
Su
Tereyağı
Un
Domates salçası
Biber salçası
Toz biber
Tuz

Tavuk bol su ile haşlanır. Eti kemiğinden ayrılır ve incecik didiklenir. Tencereye tereyağı konulur ve un ilave edilerek kavrulur. Domates, biber salçası, toz biber ve tuz ilave edilerek biraz daha kavrulur. Tavuk suyu eklenir ve pütürsüz olana dek çırpma teliyle karıştırılır. Kaynayınca didilmiş tavuk eklenir, tam 2 saat ara sıra karıştırılarak pişirilir. Kıvamı koyu olursa biraz daha tavuk suyu ilave edilir. Hamuru için, 1 ölçü un, 5 ölçü su ve tuz ile özenir ve çırpılır. karıştırarak kaynayınca kadar pişirilir. Islatılmış tepsiye hemen dökülür ve soğuk bir zemine konur. İyice soğuyupta donunca karelere kesilir ve servis tabağına ters çevrilir. Yanında sıcak çorbasıyla servis edilir.

