ARAPAŞI ÇORBASI (BURDUR)

GEREKLİ MALZEME
2 bardak un
4 kaşık yağ
3 bardak tavuk suyu
1 kaşık salça ya da 3 domates
1 piliç
Yeterince toz kırmızı biber
Yeterince tuz.

YAPILIŞI
1. Evvelden temizlenmiş piliç bütün olarak haşlanır. Eti iyice yumuşatılır.
2. Bir tepsiye şöyle Arapaşı yapılır: "İki bardak elenmiş un bir buçuk bardak su içerisinde karıştırılarak eritilir. Sonra üç bardak piliç suyu ile ateşte tuzu da katılarak koyuca bir bulamaç yapılır. Büyükçe bir tepsiye dökülür, düzgünce yayılır, soğutulur."
3. Bir tencerede üç kaşık yağ kızdırılır. Iki fincan un hafifçe kavrulur. Uzerine tuz ve dört bardak piliç suyu, acı kırmızı biber katılır, karıştırılı r, kaynatılır. Böylece çorba hazırlanmış olur. Bu çorbanın içerisine pişen pilicin etlerinden küçük parçalar halinde kemiksiz olarak katılır.
4. Tepsinin içerisindeki unlu bulamaç masanın üzerine konur. Çorba da küçük kaplara katılarak servis yapılır. Çorba çok sıcak, Arapaşı soğuk olur. Sofradakiler sinide önlerine düşen kesilmiş parçalardan alarak sıcak çorbaya batırır öyle yerler

Not: Bilhassa kış günlerinde Burdur’da her evde yapılır, samimiyet içerisinde yenir. Özelliği de toplu halde yenmesidir.

© lezzetler.com tarif no:40205 • adı:ARAPAŞI ÇORBASI (Burdur) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:34