ARAPAŞI ÇORBASI

1 adet tavuk
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı tereyağı
1 limonun suyu
2 çorba kaçığı un
Acı toz biber
Tuz
Karabiber
Hamuru için;
3 su bardağı un
6 su bardağı su
Biraz tuz
Üzerine serpmek için maydanoz

Yapılışı:
Un suyla ezilerek orta ateşte muhallebi gibi hazırlanır ve tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırarak topaklanması önlenmelidir, iyice katılaş-tığında mikserle çırpılarak, pürüzsüz bir kıvam alması sağlanmalıdır. Pişen hamur yüksek kenarlı bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Tavuk temizlenip yıkanır. Su ilave edilerek haşlanır. Haşlandıktan sonra kemiklerinden ve derisinden ayrılarak ince ince doğranır. Tencereye yeterince tavuk suyu alınır. İçine kimyon, salça, tuz, karabiber, limon suyu ve acı biber ilave edilir. 2 çorba kaşığı unda biraz su ile ezilerek azar azar tavuk suyunun içine ilave edilir. Devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirilir. Koyulaşınca ocaktan alınır. Küçük bir tavada margarin ve tereyağı eritilip üzerine kırmızıbiber serpilir. Yağ kızdırılır. Çorba servis tabağına alınır. İçine daha önceden hazırlanan hamurlar kare kare kesilip ilave edilir. Ardından kızdırılmış yağ üzerinde gezdirilir ve son olarak kıyılmış maydanoz ile süslenir.

ML® Arabaşı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:26882 • adı:Arapaşı Çorbası • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:16