



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ARABAŞI (AFYONKARAHİSAR)

Genelde tavuk veya kaz suyunun bulunduğu zamanlarda yapılan yiyecektir. Arap aşu un ve suyla yapılan basit bir yemektir. Suyun içersine un konularak devamlı karıştırılır. Suyun ve unun devamlı karıştırılmasıyla pişirilen karışım muhallebi kıvamına gelince bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyarak donmuş bu yiyecek baklava tarzında kesilir, çeşitli baharatlar katılmış sıcak et suyuyla beraber yutulur. İnceliğı çiğnenmeden yutulmasıdır.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020