ARABAŞI ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Tavuk, hindi ya da kış soğuğunu (karı) görüp yağlanan kazların eti
Et suyu
Un
Tereyağı
Salça
Su
Tuz
Karabiber

Önce et bir tencerede soğan, tuz ve karabiber eklenerek haşlanır, soğutulup çorbaya katılmak üzere didilir.
Ayrı bir tencerede un hafif sararıncaya kadar yağda kavrulur. Bir süre de salça katılarak kavrulur.
İçine haşlama suyu yavaş yavaş yedirilir ve et, tuz, acı kırmızıbiber ve sıcak su da eklenerek 5 dakika kadar kaynamaya bırakılır.
Servis kabına alındıktan sonra karabiber ve limon suyu eklenerek ortası açılmış arabaşı tepsisine oturtulur.
Çorba soğutulmuş arabaşı hamuruyla birlikte kaşığa alınacağından olabildiğince sıcak olarak sunulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:166554 • adı:Arabaşı Çorbası (Afyonkarahisar) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:03