



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (AKSARAY)

1 Su Bardağı Un  
5 Su Bardağı Su  
1 Çorba Kaşığı Tuz  
500 g Tavuk Göğsü  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası  
1 Çorba Kaşığı Acı Pul Biber  
1 Adet Limon Suyu

Tencereye su koyalım ve kaynatalım.

Hamuru için ayrı bir tencereye un ve su koyalım ve iyice karıştıralım. Ardından un ve su karışımını, kaynayan suyun içine karıştırarak koyalım ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştıralım. Hazırlanan hamur camı bir kaba koyalım ve soğumaya bırakalım.

Tavukları bir tencerede haşlayalım ve didikleyelim.

Başka bir tencerede ise unu yağda kavuralım. Kavrulan unun içine salça ekleyelim ve karıştıralım. Ardından su ve haşlanan tavukların suyunu ekleyerek iyice karıştırmaya devam edelim.

Hazırlanan çorbanın içine tavukları ve tuzu konarak kaynatalım. Çorba kaynadıktan sonra limon suyu ilave edelim ve servise hazır hale getirelim.

