



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

1 bütün tavuk
3-4 adet kuru biber(acılı)
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı salça
Hamuru için:
5 su bardağı su
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1-2 damla limon suyu

Hamurunu yapmak için 3 su bardağı su kaynatılır; 2 bardak su ve un bir kapta ezilip ocakta kaynamakta olan su içerisine yavaş yavaş ilave edilir. Kaynayan hamura tuzunu da ilave edip 5-10 dakika pişirilir. Fırın tepsisinin içini hafif suyla ıslatıp pişen hamur tepsiye dökülür, soğumaya bırakılır.

Çorba için; tavuk haşlanır suyu kenara alınır. Haşlanan tavuk didiklenir. Tencereyi ocağa alıp sıvı yağ, tereyağı ve un alınıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salçası koyulup biraz daha karıştırılıp soğuk su ilave edilir. Topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırılır. Kuru biber, baharat, tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kaynayınca kadar karıştırılıp içerisine tavuklar atılır. 10-15 dakika kaynatılıp ocaktan alınır.

