



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI HAMURU (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

250 gr. Un

5 gr. Tuz

1/4 lt. Su

Tencerede su kaynatılır.

Kaynayan suyun yarısı alınıp ılıması (parmak yakmayacak kadar ılık hale gelmesi) beklenir, un ilave edip bulamaç (yoğurt kıvamı) haline getirilir.

Kaynamaya devam eden tencerede kalan suyun içine tuz atılır, unlu karışım çırpma teli yardımıyla sürekli karıştırılarak azar azar suya ilave edilir (karışımın topaklanmamasına dikkat edilmelidir).

Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, ıslatılmış bir tepsiye dökülür, soğuk bir ortamda (buzdolabına konulmaz) soğuması beklenir.

Soğuduktan sonra bir başka tepsiye ters çevrilerek boşaltılır (dağılmamasına dikkat edilmelidir). Servis tabağına baklava dilimi şeklinde yerleştirilir (ters çevrilen yüzey daha parlak görünür).

Not: Hazırlanan bulamaç pişirildiğinde muhallebi kıvamından daha koyu olursa kaynamış su ekleyerek istenilen kıvama getirilebilir.