



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (KARAMAN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1,5 kilo kuzu kol  
1 tüm tavuk  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı tatlı biber salçası  
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı  
1 çorba kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı tepeleme un  
4 litre su  
10 kadar acı sivri biber  
1 kahve fincanı pirinç  
Hamuru için:  
3 çorba kaşığı tepeleme un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çorba kaşığı buğday nişastası

Hamurun Hazırlanması: 1 litre suya un, nişasta ve tuz koyulur. Pütürlü olmaması için telle iyice karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra 10 dakika daha pişirilerek 30 cm çapında bir tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra buzdolabında 4-5 saat dinlendirilir ve servise hazır hale getirilmiş olur.

Çorbasının Hazırlanışı: Tavuk ve kuzu kolu çukur ve büyük bir tencerede 4 litre su ile kaynatılır, kaynadıktan hemen sonra üzerine çıkan köpüğü alınıp ağız kapatılarak bir saat daha pişirilir. Piştikten sonra tencerenin altı kapatılıp ağız açılmadan yarım saat dinlendirilir. Daha sonra etler sudan alınır, kemiklerinden ayrıldıktan sonra 2 cm. uzunluğunda, 1 cm. eninde parçalar oluşacak şekilde didilir.

Tencereye yağ koyulup, 2 çorba kaşığı un ilave edilerek pembeleşinceye kadar pişirilir; domates ve biber salçasını da ekleyip bir iki dakika daha pişirilir. Haşlanan et ve tavuk suyunun tamamını üzerine dökülerek telle iyice karıştırılır. Tuzu ve pirinci de eklenerek yeniden kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra içerisine hazırlanan etler ilave edilir ve kuru acı biberleri de koyduktan sonra yarım saat süre ile pişirilir.

Çorba sıcak olarak ve içine bir iki kaşık öncesinde hazırlanan soğuk hamur ile birlikte servise sunulur.

Not: Arabaşı çorbası, aslen Karaman yöresine ait bir çorbadır, iç Anadolu Bölgesinde; Konya'da eski Türkmenler tarafından yapılan bu yemek varyantlarının görüldüğü yerlerde çeşitli adlarla anılmaktadır, örneğin; Karaman'da bu çorbaya "kış çorbası" adı verilmektedir.

Arabaşı çorbasının iç Anadolu'dan gelen Yörüklerle bütün Toros yaylalarına yayıldığı bilinmektedir. Teke Yöresi'ndeki Toros Yaylalarında; Beydağları Yaylalarında göçebe yaşayan Yörükler avladıkları hayvanlarla, soğuk kış günlerinde arabaşı denilen bu çorbayı yaparlarmış. Yörüklerin bu avladıkları hayvanların etlerini çorba içerisine didip, çorbaya karıştırarak yemelerinin sebebi de ailelerinin çok kalabalık olması ya da oba nüfusunun fazla olması dolayısı ile etten herkesin tadabilmesidir.

Ayrıca, Yörüklerin hastalara şifa vermesi için yaptıkları un çorbasına zamanla et katarak, hem lezzetli hem şifalı olduğuna inandıkları çok sıcak yenen arabaşı çorbasını elde etmişlerdir.

Göçebelik ve hayvancılık, ailelerin sosyo-ekonomik düzeyleri, coğ koşullar, başka kültürlerin etkisi, davranış kalıpları, toplu yemek yeme geleneği ve aynı kaptan yemek yeme bu çorbanın oluşumunu etkileyen başlıca faktörlerdir.

Yörükler bütün özel günlerinde arabaşını yaparlar. Asker uğurlamalarında, düğünlerde, sünnet düğünlerinde, deve güreşi şenliklerinde, yayla şenliklerinde, mevlitlerde yapılan bir yemektir. Turistik beldelerde, koruma altına alınmış Yörük çadırlarında arabaşı çorbası turistlere tanıtılmakta ve bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır.