



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (KARAMAN)

Hamuru için:

1 kase un

6 kase su

1 tatlı kaşığı tuz

Çorba için:

1 adet tavuk

1 su bardağı un

Salça

Kırmızı toz biber

Karabiber

Limon suyu

Hamuru için; un, tuz ve su ocağa alınıp koyulaşana kadar karıştırılarak pişirilir. Daha sonra hamur tepsiye dökülür. Tepsi, serince bir yerde soğumaya bırakılır.

Çorba için; un bir tavada kavrulur. Tavuk iyice haşlanır ve minik parçalara ayrılır. Kavrulan un, salça ve tuz, tavuk suyuna katılır. Sonra tavuk parçaları da eklenerek ve ara ara karıştırılarak pişirilir. Tabağa koyulan çorba limon suyu, bol kırmızı toz biber ve karabiber eklenerek ve yanına hazırlanan hamurlardan konularak servis yapılır.