



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ARABAŞI ÇORBASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Piliç irisinden 1 adet
tereyağı yarım kg.
kurutulmuş acı biber 10 adet
pulbiber 1 tatlı kaşığı
etsuyu 10 su bardağı
su
kornişon biber
limon
un

Arabaşı çorbası, arabaşı ve hamur olmak üzere iki bölümlüdür.

ÇORBA: Büyükçe bir tavada tereyağı eritilir. Unun bir kısmı tavaya dökülür rengi kahverengioluncaya kadar (meyene şeklinde) kavrulur. Kavrulan bu un büyük bir tencereye alınır. Daha önce haşladığımız tavuk suyu yavaş yavaş karıştırılarak tencereye dökülür. Un çorbası kıvamına getirilir. Kurutulmuş acı biber, tuz ve yeteri kadar su ilave edilir. 45 dakika kaynatılır. Haşlanmış tavuk didilerek etleri bu suyun içine atılıp kaynatılabilir veya çorba sofraya konduğunda sonradan da ilave edilebilir. Çorbaya yeneceğinde limon sıkılır, pul biber ilave edilebilir ve yanında kornişon turşu yenebilir.

HAMUR: Bir kapta ılık suya un bulanır. Daha sonra bu bulamaç tencerede kaynayan suya yavaş yavaş dökülerek karıştırılır ve bir müddet pişirilir. Belli kıvama geldikten sonra tepsi veya siniye yaklaşık 1,5 cm. kalınlığında ince olarak dökülür. Hamur soğumaya bırakılır.

Tahta kaşık ile alınan hamur tase konan arabaşı çorbasına batırılarak hamur çorba suyu ile çiğnemededen yutulur. Mide ve barsak tembelliğine iyi gelir.

[ML® Arabaşı için tıklayın](#)