



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 kase un
4-5 kase su
1 tutam tuz
Çorbası için;
1 tüm tavuk
2,5 litre su
4-5 yemek kaşığı un
Sıvı yağ
Salça
Cırgalan kırmızı toz biber
Tuz

Hamurun Hazırlanışı; Una su ve tuz eklenerek bir tencerede sürekli karıştırılarak kısık ateşte iyice kaynatılır. Kaynadıktan sonra koyulaşmaya kadar pişirilir. Daha sonra ısıtılmış yuvarlak fırın tepsisineye dökülerek soğutulmaya bırakılır.

Çorbası; Dödüklünün içerisine bir adet tavuk, su, tuz konularak iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tavuk piştikten sonra süzülerek suyu ile eti ayrılır, tavuk soğuyunca etleri didiklenir başka bir tencereye yağ ve un konularak pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra içerisine salçası, kırmızı toz biberi, tuzu eklenip biraz karıştırılır.Üzerine yavaş yavaş tavuk suyu eklenerek kaynayana kadar karıştırıp kaynadıktan sonra didiklenen tavuk etleri eklenerek kısık ateşte 10-15 dk'a kadar kaynatılarak özleştirilir. Servis yapılırken hazırlanan hamur börek gibi kare şekilde kesildikten sonra bir spatula ile alınıp ters konur servis yapılır. Çorbası da çok sıcak şekilde servis yapılır.

Not: Bu çorba kış günlerinde doymak için değil zevk için özellikle geceleri yenilmektedir. Hamuru çiğnenmeden kaşıkla ağza alınıp hemen arkasından alınan çorbası ile tüm yutulur. Hamurunu yutmak alışkanlık ve beceri gerektirir.



