



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARABAŞI ÇORBASI (KONYA)

Millî Eğitim Bakanlığı

Hamur için:

5 litre su

650 gram un (Hamur)

Çorba için:

1 kg tavuk eti veya hindi eti (göğüs but)

5 litre su

5 yemek kaşık un (yağsız kavrulmuş un)

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşık pul biber, bir tatlı kaşığı tuz

150 gram tereyağı

5 litre suyun 3 litresi ateş üzerinde kaynamaya bırakılır.

Kalan 2 litre soğuk suya 650 gram un ilave edilir, çırpma teliyle çırpılarak bulamaç haline getirilir.

Bulamaç haline getirilmiş hamur, kaynamakta olan suya birden bire boşaltılır.

Devamlı karıştırılarak hamur mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca 3-4 dakika kadar kaynatılır, hafif ıslatılmış 40 cm'lik 2 adet siniye (tepsi) dökülür, soğumaya terk edilir.

Çorba için, orta boy bir tencerede tavuklar, üzerini geçecek su ile 15- 20 dakika haşlanır.

5 kaşık un tavaya dökülür, rengi kahverengi oluncaya kadar (meyane şeklinde) kavrulur.

Kavrulmuş un büyük bir tencereye alınır, daha önce haşlanan tavuk suyu yavaş yavaş karıştırılarak tencereye dökülür, kısık ateşte kaynamaya bırakılır (5 dakika).

Tavaya yağ ilave edilir, salça ve tuz 3-4 dakika kavrulur, acı biber ilave edilir.

Kaynayan tencereye bu karışım ilave edilir, kısık ateşte 15-20 dakika kaynatılır.

Haşlanmış tavuk didiklenerek etleri bu suyun içine atılır, kaynatılır (5 dakika sonra veya çorba sofraya bulunduğu ilave edilebilir.)

Çorbaya yeneceği zaman limon sıkılır (Pul biber ilave edilebilir ve yanında kornişon turşu yenebilir.)

Soğumaya bırakılan hamur, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir.

Tepsinin ortası çorba kâsesi sığacak şekilde açılır, açılan yere çorba kâsesi yerleştirilir.

Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnemeneden yutulur.



