



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (KONYA)

Konya Emniyet Müdürlüğü

Bir miktar su
Bir miktar un
1 tane horoz
1 kaşık karabiber
1 paket yağ
1 tane limon

Bir miktar un, bol yağda kırmızılaşınca kadar kadar kavrulur. Daha önce pişmiş olan horoz kavrulmuş olan unun üzerine ince ince didilerek konur. Bir miktar tavuk suyu eklenir. 20 dakika kaynadıktan sonra limon ve karabiber ilave edilir. Daha sonra hamuru ile birlikte servis yapılır.

ARABASI HAMURU:

Tencereye normal bir şekilde su konarak iyice kaynatılır. Kaynayan suyun içine azar azar un konarak tahta kaşık ile karıştırılır. Belli bir kıvama gelince un konulmadan hamur karıştırılarak iyice pişirilir. Daha sonra hamurun kolay dağılması için tepsi su ile ıslatılarak hamur tepsiye dökülerek soğutulur. Daha sonra çorba ile servis yapılır.

[ML® Arabaşı için tıklayın](#)

