



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (KONYA)

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Adet limon
- 6 Su Bardağı su
- 3 Yemek Kaşığı salça
- 2 Yemek Kaşığı pulbiber
- 8 Su Bardağı tavuk suyu (tavuğu haşlarken elde edin)
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı un (hamuru için)
- 2 Adet tavuk kalça
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 1 Fiske tuz (hamuru için)
- 4 Yemek Kaşığı un
- 5 Çay Bardağı su ( hamuru için)

Tavuğu düdüklü tencerede haşlayıp, etini didikleyin. Suyunu çorbaya koymak üzere bir kenarda bekletin. Büyük bir tencerede sıvı yağ ile Sana'yı karıştırıp unu kavurun. (kahverengi olana kadar) Ardından salçayı ekleyin, karıştırın ve ocağın altını kapatıp 2 su bardağı su ekleyip unu açın ve ardından ocağın altını tekrar yakıp, 4 bardak su daha ve tavuk suyunu da ekleyin. Baharatlarını ve tuzunu ayarlayıp, didilmiş tavuk etlerini de tencereye ilave edip 10 dk kaynatın. Hamuru: 3 çay bardağı suyu bir tencereye koyup altını yakın. Kalan 2 çay bardağı su ile unu açın ve ocaktaki su kaynamaya yakın suyla açılmış unu tencereye dökün. Çok az tuz atarak karıştırın. Göz göz olunca kapatın ve iletilmiş bir borcama dökerek soğutun. Ardından buzdolabına koyarak iyice kalıplaşmasını bekleyin. (Hamuru ya bir gece önceden ya da sabah erken yapıp dolaba koyun) Servis esnasında bir kase çorbanın yanında bir dilim limon ve dilim hamur sunun. Hamur dilimini ister küçük parçalara ayırıp kaseye koyarak, isterseniz de pir parça hamuru kaşığa alıp çorbaya tek tek daldırıp çorbayla beraber afiyetle yiyebilirsiniz.

Not: Un iyice kavrulmalı. Kavrulmuş un ve ardından eklenen salçaya su koyarken ocağın altını mutlaka kapatın. Hamuru önceden hazırlayıp soğutun. Acı olmalı.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.11.2024

