



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

1 Keklik ya da 1/2 Tavuk  
75 gr. Tereyağ/Zeytinyağı  
20 gr. Biber Salçası  
10 gr. Domates Salçası  
100 gr. Un  
5 gr. Tuz  
1/2 lt. Su

Keklik/tavuk haşlanır, didilir (ince parçalara ayrılır).

Tereyağı/zeytinyağı (tek ya da birlikte) tencerede kızdırılır, un konulup pembeleşinceye dek kavrulur.

Domates (az), biber salçası (çok) ilave edilir, üç dakika daha kavrulur.

Bu karışıma azar azar, çırpma teli yardımıyla sürekli karıştırarak, haşlanan keklik/tavuk suyu ve bir miktar da çeşme suyu eklenir (karışımın topaklanmamasına dikkat edilmelidir).

Tencerenin ağzı açık vaziyette kaynaması beklenir, kaynayınca didilen etler eklenir.

Servis edildiğinde limon suyu ilave edilir (arabaşı çorbası hamuru ile birlikte içilir).

Not: Arabaşı çorbası her zaman pişirilen bir çorbadır, ancak eskiden özellikle yılbaşı gecesini hava soğuk olduğu için (özellikle Gülnar gibi yaylalarda) özel olarak pişirilen bir çorbadır. Geleneksel servis biçimi ise şöyledir; hamuru hazırlanır büyükçe bir siniye dökülür (ters çevrilmez). Hamurun ortası çorba tasının çapında kesilir, bir tabağa alınır, açılan boşluğa çorba tası yerleştirilir (çorba çok sıcaktır), aile fertleri kaşıklarına önce hamurdan bir miktar alıp, çorba kasesinden de çorbayı alıp içerler, hamur bir anlamda çorbanın ağzı yakmasını önler.

\*Sini, eskiden yerde yemek yenildiğinde bir anlamda masa gibi kullanılan, sini altlığı denilen, açılıp kapanan tahtadan yapılan, birbirine çapraz birleştirilmiş bir araç kullanarak yerden yükselmesi sağlanan bir nevi büyük tepsidir. Yere sofraya bezi serilir, üzerine sini altlığı konur, üzerine sini yerleştirilir ve yere bağdaş kurarak oturulur, sofraya bezi üzerimize çekilerek kırıntıların yere dökülmesi önlenmiş olur.