



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
Yarım yemek kaşığı dolusu biber salçası
Haşlanmış tavuk göğsü (300 gram)
Tavuk suyu
Soğuk su
Acı pul biber

Önceden haşladığımız tavuk göğsünü didin. Tavuk suyunu kenara koyun birazdan çorbanıza ilave etmek istiyorsanız kullanabilirsiniz. Tenceremizin içine tereyağımızı koyalım ve kızartalım. Yağımız hazır olduğunda unumuzu ilave edip kavuralım. Altın rengini aldığı anda salçalarımızı komple ilave edip karıştıralım. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra soğuk suyu ve tavuk suyunu yavaş yavaş ilave edebilirsiniz ve çorba kıvamına getirin. Haşladığımız tavuğu içine ilave edip karıştıralım. Tuzunu ve acı kıvamını ayarlayalım. 15 dk hep beraber pişirin.

