



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI

- 1 tane bütün tavuk
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tuz

İlk olarak bir tane bütün tavuğu bol suda haşlıyoruz. Tabi ki tavuğun suyunun içerisine tuz atmayı unutmayız. Güzelce haşlanan tavuğun bütün etlerini ince ince didiyoruz ve suyunu da daha sonra kullanmak için bir kenara ayırıyoruz.

Şimdi sıra terbiyeyi hazırlama aşamasına geldi. İlk olarak unu tereyağında biraz çeviriyoruz. Un renk almaya başladığında içerisine salçayı ekliyoruz ve kavuruyoruz. Bu aşamada yakmamaya dikkat ediyoruz.

Bu karışımın içerisine haşlanmış tavuk suyunu da ilave ettikten sonra güzelce karıştırıyoruz ve kaynatıyoruz. Ardından da suyun içerisine didilmiş tavukları atıyoruz. Üzerine de bol miktarda isot veya pul biber ilave ettikten sonra karıştırıyoruz. Tavuklar su ile iyice kaynaşana kadar kaynatmaya devam ediyoruz. Sonra da sıcak bir şekilde servis ediyoruz.

