



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI

1 bütün tavuk  
140 gr un  
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
75 ml limon suyu  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 litre su  
240 ml su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
Hamuru için:  
140 gr un  
1.5 litre su  
Bir tutam tuz

Hamuru için, büyük bir tencerede bir tutam tuz ilave edilmiş 1 litre suyu kaynatın. Kalan suyu soğuk halde unla karıştırıp bulamaç haline getirin. Süzmeye başlayarak hızla kaynayan suya ilave edin. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Düz bir tepsiye dökerek ılınması için bekletin. Daha sonra buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Servis yapmadan önce hamur parçaları halinde dilimleyin. Çorba için, büyük bir tencerede bütün tavuğu haşlayın. 1 çorba kaşığı salça ve yarım çay kaşığı toz kırmızıbiberi biraz sulandırarak ilave edin. Etlere yumuşayınca kadar pişirin, tavuğu tencereden ve parçalara bölün. Tavuğu haşladığınız suyu bekletin. Küçük bir tavada İçim Tereyağı'nı eritin ve üzerine unu ilave ederek hızlıca ateşte çevirmeye başlayın. Kalan salça ve kırmızıbiberleri ilave edin. Yaklaşık 5 dakika daha kavurun. Bu karışımı, beklettiğiniz sıcak tavuk suyuna ilave edin. Üzerine tavuk parçalarını ekleyin. Bir kez daha kaynayanaya kadar pişirin. Çorbayı servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerine hazırladığınız hamurları ilave edin ve limon suyunu gezdirin.

