



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARABAŞI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet Tavuk Göğüs Eti
1 Çay Kaşığı tuz
10 Su Bardağı su
3 Yemek Kaşığı un
1 Çay Kaşığı toz biber
2 Yemek Kaşığı salça

Göğüs etini suyla beraber tencereye koyun. Pişmesine yakın tuz atın ve yumuşayınca dek pişirin. Pişirdikten sonra suyunu süzün ve eti tel tel olacak şekilde didikleyin. Sana Klasik'i bir tencerede eritip üzerine un ilave edin ve kısık ateşte un sararınca kadar kavurun. Üzerine salça ve kırmızı biberi ilave ederek tekrar karıştırın. Hazırladığınız sosu tavuğun haşlama suyundan 7-8 su bardağı kadar ekleyip sürekli karıştırın. Kaynayınca didiklediğiniz etleri ekleyin. Yine karıştırarak 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Servis yapabilirsiniz.
