



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARABAŞI ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 1 Yemek Kaşığı KIRMIZI PUL BİBER
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet tavuk göğsü

Tavuğu bol suda iyice ezilen kadar haşlayalım. Bir tencereye margarini koyup unla birlikte pembeleşinceye kadar kavuralım. İçine salçasını ve baharatlarını koyup, haşladığımız tavuk suyunu ilave edelim. Tavukları elimizle didikleyip onuda çorbaya ilave edelim ve 10-15 dakika kaynatalım. Yanında limonla ve bol pul biberle servis edelim. Mis gibi çorbamız hazır.

Not: Arabaşı çorbasını çoğu kişi biliyordur. Yanında hamuruyla birlikte çiğnenmeden yutulan bir yemektir. Uzun kış gecelerinde eğlencesidir. Çorbasının özelliğide bol tavuklu ve acılı olmasıdır. Genellikle kalabalıkla birlikte yenilir.