



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un

1 tavşanın eti

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı yağ

5-6 bardak su

4-5 adet kuru biber

Tavşan eti haşlanır. Parçalara ayrılır. Eti ile çorba yapılır. Su, un ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Hamuru ve çorba ayrı ayrı yenir. Tepsiye hamur dökülerek, ortasına bir kase çorba konulur. Üzerine biber ve tuz eklenerek sıcak olarak servis yapılır.

