



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPAŞI (DENİZLİ)

- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 1 çay bardağı un
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 adet kuru biber
- 1 su bardağı tavuk eti (küçük parçalar)

Hamurun hazırlanışı: 4 bardak su, 1 su bardağı un, 1 fincan nişasta Su kaynatılır un ve nişasta suda eritilir Kaynar su içine katılarak pişirilir

Hazırlanışı: Sade yağ eritilir Kırmızı biber konur su ilave edilir Un ve salça suda eritilir, suyun içinde karıştırılır Tavuk eti ilave edilip kaynatılır

