



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŐI (ERMENEK KARAMAN)

<https://ermenek.bel.tr>

1 adet tavuk
1 talı kaőığı kırmızı biber ve domates salçası karışık
3 tatlı kaőığı un
1-2 kaőık sıvı yağ
Tuz
Limon suyu
Acı biber

Tavuęu temizleyip ttsledikten sonra yıkayın, sonra ddklnze tavuğunuzu koyun ve üzerini geçecek seviyede su ilave edin ve tuzunu koyun. Bence 20-25 dakika normal ateőte piőirilmeli. Ayrı bir tavanın içinde 3 tatlı kaőığı ununuzu kokusu gidene kadar biraz kavurun ve soğuduktan sonra içine tavuk suyundan ilave ederek ayran kıvamında aın.çorbayı yapacağınız tencerenize yağı ilave edin ve salçayı biraz kavurun bu aőamada bolca acı biber ilave edin. Sonrasında zerine 4-5 su bardağı tavuğun suyundan ilave edin. Kaynamaya baőlayınca suyla incelttiğiniz ununuzu azar azar çorbanızın içine ilave edin ve 5-10 dakika kaynatın. Bu arada tuzu az ise tuz ilavesi yapın. Ocaktan indireceğinizde içine limon suyu ekleyin.

