



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

7 su bardağı su

Çorbası için:

2 adet tavuk göğüs eti

2 çay kaşığı salça

2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

20 gram tereyağı

1 limonun suyu

1 tatlı kaşığı nane

5 su bardağı suyu 1 çay kaşığı tuzla birlikte tencerede kaynatın.

İçine 1 su bardağı un ve 2 su bardağı soğuk su ekleyin.

Topaklanmaması için sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Koyulaşan hamuru hafifçe ıslattığınız bir cam tepsiye dökün.

Bir süre oda sıcaklığında ardından buzdolabında soğutun.

Yiyeceğiniz zaman baklava şeklinde dilimleyin.

Bu esnada 1 çay kaşığı salçayı tencerede sulandırın.

Tavukları, pul biberi ve tuzu ekleyip tavuklar yumuşayana kadar pişirin.

Pişen tavukları bir çatal yardımıyla didikleyin ayırın.

Tereyağını eritip içine biraz un ilave edin.

Salça ve pul biber de ekleyip 3 dakika kadar kavurun.

Bu karışımı tavuklara ilave edin ve çorbanın içinde eritin. 5 dakika daha pişirin.

Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine nane serpin ve limon suyu sıkın.

Servis ederken çorba sıcak hamur soğuk olmalıdır.

