



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI (MERSİN)

Mersin Valiliği

Yörede, kış aylarında yapılan bir yemek çeşididir. Tavuk pişirilir, tavuk suyuna bir miktar salça konur, kaynamaya bırakılır. Başka bir tavada biraz un, tereyağı ile kavrulur, soğumaya bırakılır. Yine bir başka kaba yağ konur domates salçası ve biber kavrulur ve kaynamakta olan tavuk suyuna eklenir. Soğumaya bırakılan kavrulmuş un da et suyuna karıştırılarak karıştırılarak konur. Küçük parçacıklara ayrılmış tavuk eti de ilave edilerek iyice kaynatılır. Arabaşı çorbasının en önemli özelliği acı olmasıdır. Bu nedenle kırmızı biber ve karabiber de ilave edilir. Piştikten sonra da limon da eklenir.

Bu arada hamur için tencerede su kaynatılır. Bir kişi kaynayan suda ayran çırpıcı kullanırken veya oklavayı iki el arasında döndürürken bir başkası, elenmiş yerli unu azar azar suya serper. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Parlak olması için, ateşten indirilmeden önce bir bardak soğuk su dökülerek biraz daha kaynatılır. Islak tepsiye boşaltılarak soğuyup donması beklenir. Servis sırasında baklava dilimi biçiminde kesilen hamur, çorba kasesinin yanında konuklara ikram edilir. Kaşıkla alınan hamur, çorbayla birlikte yenir.

Arabaşı bir çorbadır, şimdilerde tavuk çorbası adıyla lokantalarda satılmaktadır. Arabaşı uzun kış geceleri, vazgeçilmez bir eğlence kaynağıdır. Soğuk kış gecelerinde arkadaşlar arasında "arabaşı sırası" düzenlenerek kışın yükü hafifletilmeye çalışılır. Arabaşı sırası kendisine gelen ev sahibi sabahdan hazırlığını yapmaya başlar, tavuğunu keser, bulamacını çalar, çorbasını pişirir. Yüzük oyunu bittikten sonra siniler üzerinde bol acılı, ekşili, arabaşı çorbası gelir. Şakalaşa şakalaşa içebildikleri kadar çorbayı (bulamacı ile beraber) içerler.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.11.2024