



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Çorbası için:

1 adet köy tavuğu

3 adet kuru soğan

4-5 yemek kaşığı salça

2-3 yemek kaşığı toz kırmızı biber

4-5 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

Turunç ya da nar ekşisi

Hamuru için:

1 kâse un (1/3 buğday unu, 2/3 mısır unu)

5 su bardağı su

Tavuk, sığabileceği bir tencerede kaynatılan suya alınarak haşlanır. Soğanlar doğranır, başka bir tencerede ısıtılan yağda sarartılır. Un ilave edilir, kokusu çıkana kadar kavrulur. Salça, toz kırmızı biber ve tavuk suyu eklenerek kaynamaya bırakılır. Tavuk, küçük parçalara bölünür ve çorbanın içine atılır. Çorba, koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır, tuzu atılır.

Hamuru için büyük bir tencerede su kaynatılır. İçine, sürekli karıştırmak suretiyle un ilave edilir. Hamur, kıvamı muhallebi gibi olunca ısıtılmış bir tepsiye dökülür. Donduktan sonra dilimlenir.

Arabaşının servisi, yemek tabağında çorba ve çorbanın ortasında hamurundan dilimler olacak şekilde ya da hamur tepsisindeki dilimlerin arasına çorba tabaklarını koyarak yapılır. Yerken üzerine tercihe göre turunç ekşisi veya nar ekşisi dökülür.

Not: Arabaşı, kendine özgü hamuru ve çorbası ile birlikte pişirilen ve sunulan, herkesin bilmediği ama bilenlerin de tadından vazgeçemediği geleneksel bir ev yemeğidir. Çorbası, yaygın bilinen tarifinde tavuk, onun dışında ise ördek, kaz ve kuş etiyle yapılır.

