



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI

Fatoş Aktaş

Çorbası için:

Haşlanmış tavuk ya da hindi göğsü ve haşladığı suyu

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı acılı biber salçası

Su

Tuz Limon suyu

Karabiber

Pulbiber

Hamuru için:

2 su bardağı un

10 su bardağı su

Tuz

Önce hamurumuzu yapıyoruz. Çünkü hamurumuzun en az 5-6 saat soğuk bir ortamda dinlendirilmesi gerekiyor. 2 su bardağı unumuzu, 4 su bardağı soğuk su ile boza kıvamına getirene kadar çırpıyoruz. Diğer tarafta bir tencere 6 su bardağı su ile 1 tatlı kaşığı tuzu kaynatıyoruz. Sonra boza kıvamına gelen su, un karışımımızı kaynayan su dolu tencereye boşaltıp bir çırpma teli ile topaklanmasını engelleyerek karıştırıyoruz. Tenceredeki karışım göz göz kaynamaya başlayınca ocağın ısısını en az seviyeye getirip yavaş yavaş karıştırılarak 20 dakika pişiriyoruz. Islatılmış 30-40 cm çapındaki tepsiye döküp soğumaya alıyoruz. (hamuru 1 gece önceden yaparsak daha iyi kıvamda olur) Hamurumuz soğurken çorbamızı yapmaya başlıyoruz. Tenceremize 2 yemek kaşığı tereyağını ve 2 yemek kaşığı dolusu unu alıp kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Sonra biber ve domates salçamızı ekliyoruz. En son 6-7 su bardağı kadar tavuk suyumuzu ve tuzumuzu ekleyip çorbamızı kaynatıyoruz. Dilersek pul biber ve karabiber ekleyebiliriz. Çorbamız biraz kaynayınca didiklediğimiz tavuk etimizi çorbamıza ekliyoruz. 10 dakika daha pişirip çorbamızın altını kapatıyoruz ve 1 limonun suyunu ekliyoruz. Hamurumuz 6-7 saat dinlendikten sonra sıcak çorbamızla limon eşliğinde sıcak servis yapıyoruz.

