ARABAŞI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

Hamuru için:
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı tuz
3 bardak su
Hindi veya tavuk, keklik etinden elde edilmiş et suyu
1 adet Arnavut biberi
Limon

2 su bardağı un üzerine + 1 çorba kaşığı tuz ilave edilir. 3 bardak su ile hamur yavaş yavaş kaşıkla ezilir ve süzgeçten geçirilerek içindeki (çiğirdik = topaklar) eritilir. Yine tencerede devamlı karıştırılarak kaynatılır. (Not: yanında daima kaynar su bulundurulur). Bulamaç halindeki hamur katılaşırsa sıcak sudan gereği kadar ilave edilir ve karıştırmaya devam edilir. (Not: hamurun piştiğini ve istenen kıvama geldiğini anlamak için bardak içindeki suya bir damla hamurdan konur. Eğer hamur dağılmıyorsa kıvama gelmiştir). O zaman pişen hamur iç yüzü soğuk su ile ıslatılmış geniş bir tepsiye dökülür ve tepsideki hamur soğutulmaya bırakılır. Hamur kar üzerinde veya buzdolabında daha çabuk kıvama gelir. Servis: Soğuyan hamur artık bıçakla küçük baklava dilimi şeklinde (Bir defa da Arabaşı suyu ile tahta kaşıkla içilebilecek yani bir defada yutulabilecek büyüklükte) olmalıdır. Arabaşı Suyu: Arnavut biberi ile kaynatılan et suyu içilebilecek derecede iken biberin acısı artık çıktığı için biber çıkarılıp atılır. Gerekli miktar tuz konulur. Arabaşının yutulması: İçi derin çorba tasına sıcak et suyu konur. İçine isteğe göre limon sıkılır. Yutacağın kadar bir dilim hamur tahta kaşığa konur. Hamuru tasın içinde düşürmeden kaşık hamuru ile et suyuna daldırılır. Bu arada bir miktar et suyu kaşığa da girer. Çiğnemeden hap yutar gibi bir hamlede hamur et suyu ile beraber yutulur. (Hamur çiğnenmemelidir. Arabaşı yutmanın özelliği budur). ara-asiArabaşı çorbası mutlaka tavuk, hindi ve ördek suyu ile yapılır. Tavuk pişirilirken elde edilen tavuk suyundan bu çorba yapılır. Çok lezzetlidir. Tavuk suyuna tavuk eti, terbiyelenir. Varsa: Cüşka yani tombak biber konur. Biberlerin en acısıdır. Sonra limon sıkılır. Arabaşı çorbası hazırdır. Sıcak sıcak içilir. Soğursa takviye edilir. Arabaşı hamuru ne kadar çok yutulursa yutulsun midede çok çabuk hazım olduğu için bir zararı yoktur. Aynı zamanda bağırsakları temizler onun içinde faydalıdır. Daha ziyade orta Anadolu insanı bilir. Kış mevsiminde bir kaç defa pişirir yerler. Kar yağınca pişirilir yenir. Çünkü zinilerdeki (sini) arabaşı hamuru soğukta sertleşir, donar tiril tiril titrer. Sıcakta sertleşmez cıvık kalır buzdolabına konursa oradada sertleşir. (büyük boy tepsiye sini (zini denir) Bulamaç?a benzediği için, arabaşı hamurunuda her hanım pişiremez maharet ister. Pişirir amma: zinilere dökülüp soğuduğu zaman tiril tiril olmaz. Arabaşının kıvamını her kadın tutturamaz. Yapış yapış olur. Sivrihisarda arabaşı zinilere (sini) dökülür. Baklava dilimi gibi kesilir. Tahta kaşıkla yutulur. Tahta kaşığa bâzen 2-3 adet arabaşı dilimi koyanlarda olur. Arabaşının sıcak çorbasına batırılarak yutulur. Katiyen çiğnenmez işte marifet buradadır. Zâten çiğnersen ne yutabilirsin nede yiyebilirsin. arabasi-tepsiKayserililer arabaşını zinilere (sini) değilde, tepsi ve tabaklara döküp kaşıkla tabaktan alıp, arabaşı çorbasına batırıp yutuyorlar. Kayserinin arabaşı çorbası çok nefis oluyor. Yemeye doyamazsın o çorba: arabaşı olmadan da yenir. Kayserininde Arabaşısı aynı, fakat çorbası değişik. Şöyle hazırlanır. Yeteri kadar tere yağı ve un bir tencerede kavrulur. Ayrı bir kapta: salça ve tereyağ aynı zamanda yeteri kadar acı kırmızı toz biber katılır. Hepsi beraber kavrulur. Buna sosta denir. Bu kavrulan salça birinci tencerede kavrulan un ve tereyağının üstüne dökülür. Birinci tenceredekine (Mihâne) denir. Bunların üstüne tavuk suyu da konur. Ateşin üstünde hiç ara vermeden karıştıra karıştıra pişirilir. Karıştırmazsan altına tutar. Pişince indirilir ve bol limon sıkılır. Ayrı bir yerde pişmiş tavuk eti kıyılır, tavuk eti de konur. Bir taşım daha kaynatılır.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.12.2023

© lezzetler.com tarif no:134368 • adı:Arabaşı (Sivrihisar Eskişehir) • gönderen:kırmızı biber • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:49