



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (YOZGAT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2,5 su bardağı un  
4 tatlı kaşığı tuz  
9 su bardağı su  
3 yemek kaşığı domates salçası  
1,5 su bardağı pişmiş ve dilimlenmiş tavuk eti  
2 su bardağı tavuk suyu  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı limon suyu  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 kahve fincanı pirinç  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Çorbayla yutulacak hamuru:  
6 çorba kasesi su  
1 çorba kasesi un  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk ve kuzu kolu çukur ve büyük bir tencereye dört litre su ile birlikte konularak kaynatılır. Kaynadıktan hemen sonra üstüne çıkan köpük alınır ve ağız kapatılarak bir saat kadar pişirilir. Pişirildikten sonra ocaktan alınır. Kemikleri ayıklanır ve küçük parçalar halinde didilir. Tencereye yağ konulur, iki çorba kaşığı un ile pembeleştirilir. Domates ve biber salçası da katılarak iki dakika çevrilir. Haşlanmış olan et ve tavuk suyunun tamamı dökülür ve tel yardımıyla iyice karıştırılır. Tuz ve pirinç atılarak tekrar kaynaması için bırakılır. Kaynadıktan sonra içine etler eklenir, kuru acı biberler de eklendikten sonra yarım saat kadar pişirilir. Çorba sıcak olarak ve içine bir iki kaşık soğuk hamur atılarak servis yapılır.

Üç kase suya bir tatlı kaşığı tuz atılarak bir tencerede kaynatılır. Bir kase un ile karıştırılarak kevgirden geçirilir. Kaynayan suyu bir kişi oklava ile karıştırırken bir kişi de unu iki eli ile yavaş yavaş suyun içinde öğütür. Oklava hamurun içinde dikilene kadar bu işlem devam eder. Daha sonra tabaklara bir buçuk iki santim kalınlığında serilir. Soğumaya bırakılır. Çorbayı yapmak için kavrulmuş un ayrı bir kaptaki muhallebi haline getirilir. Ayrı bir tencerede kaynayan suyun içine dökülerek pişirilir. Tavuk eti ilave edilir. Ayrı bir tavada yeteri kadar yağ eritilerek içine toz biber, pul biber atılır. Hazırlanan hamur baklava dilimi şeklinde kesilir. Hamurun ortası bir çorba tası sığacak kadar açılır. Çorbanın çok sıcak olmasına dikkat edilir. Kaşıkla önce hamur alınır, çorbaya daldırılarak çiğnemenin yutulur.

Not: Yozgat yöresinin beslenme kültüründe arabaşı çorbası önemli bir yere sahiptir. Yörede yıllardır devam eden arabaşı çorbası yeme gele-neği soğuk kış aylarında dost sohbetlerinin vazgeçilmezlerindedir. Daha çok bölgenin köylerinde tüketilen bu yemek havaların soğumasıyla birlikte büyük sinilerdeki yer sofralarında yerini alır.