



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (YOZGAT)

Millî Eğitim Bakanlığı

1 adet tüm tavuk
5-6 kaşık domates salçası
2-3 kaşık biber salçası
½ bardaktan biraz az sıvı yağ
3-4 kaşık tereyağı
1 bardak su
Meyanesi için:
½ bardaktan biraz az sıvı yağ
3-4 kaşık tereyağı
9-10 kaşık un
Hamuru için:
12 bardak su (2 bardağı hamur için, 10 bardak haşlamak için)
1 bardak un
Tuz

Bütün tavuk yıkanarak tencereye alınır, üstünü biraz geçecek şekilde su ilave edilir. Kaynama işlemi başladıktan sonra altı kısılarak 25-30 dk. pişirilir. Piştikten sonra biraz soğuması beklenir. Dödüklü tencere açılarak tavuk ayrı bir kaba alınır, etleri ince ince parçalanır. Tavuk suyu ayrı bir ocağa alınarak kaynaması beklenir. Ayrı bir kapta meyane hazırlanmaya başlanır. Meyane için teflon bir tavada 3-4 kaşık tereyağı eritilir. Üzerine yarım bardaktan biraz az sıvı yağ ilave edilir. 9-10 kaşık un ilave edilerek açık kahverengi bir hal alıncaya kadar kavrulur. 5-6 kaşık domates salçası ve 2-3 kaşık biber salçası eklenerek kavurmaya devam edilir. 1 su bardağı su ilave edilerek biraz sıvılaştırılır. Daha önce ocağa konulan, kaynayan tavuk suyuna azar azar ilave edilir. Topaklanmaması için 5-10 dakika sürekli karıştırılır. İnce parçalanmış tavuk etleri ilave edilir. 25-30 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır. Hamuru için 2 su bardağı su ile 1 bardak un çırpılarak boza kıvamına getirilir. Bir tencerede 10 bardak suya bir miktar tuz eklenerek kaynayama bırakılır. Kaynayan suya boza kıvamına getirilmiş karışım yavaş yavaş ilave edilir. Topaklanmaması için hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edilir. Göz göz oluncaya kadar 10-15 dakika karıştırılarak kaynatılır. Yumuşak bir hamur kıvamına geldiğinde hafif ıslatılmış tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. Dilimlenerek çorbanın yanında servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145550 • adı:Arabaşı Çorbası (Yozgat) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:34