



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (YOZGAT)

Tavuk veya Hindi eti (göğüs)  
2,5 kg su  
2,5 yemek kaşığı un (yağsız kavrulmuş un)  
1 yemek kaşığı salça  
Yarım yemek kaşığı pul biber  
100 gram yağ  
Hamuru için:  
7,5 su bardağı su  
1,5 su bardağı un  
Tuz

Çorbası için; tüm malzemeleri çiğ olarak karıştırın ve ocağın altını açın. İyice kaynatın ve köpük kayboluncaya kadar pişirin. İsteyenler normal su yerine hindi etini haşlayıp, onun suyuyla da yapabilir. İkramdan önce didiklenen eti çorbaya ilave edin ve bir taşım daha kaynatın.  
Hamuru için; 5 su bardağı suyu kaynatın. 2, 5 su bardağı su içinde 1,5 su bardağı unu çırparak kaynayan suya karıştırarak ekleyin. Koyu bir kıvam alana kadar karıştırın.  
İki üç dakika pişirin.  
Su ile ıslatılmış tepsiye dökün ve soğuması için serin yere bırakın.  
Soğuyan hamuru baklava şeklinde kesin. Ardından çorbanızla servis edebilirsiniz.

