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.

© lezzetler.com tarif no:174365 • adı:Arabaşı Çorbası (Yozgat) • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:59