



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI ÇORBASI (YOZGAT)

Gülümser Möhür

1 bütün tavuk  
1 su bardağı un  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Hamuru için:  
7-8 bardak su  
2 su bardağı un  
Tuz

Bütün halinde olan tavuk, bir tencerede haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır ve didilir. Haşlama suyundan biraz ayrılır.

Daha sonra un, yağsız bir tavada pembe rengi alana kadar kavrulur.

Un soğuduktan sonra su ilave edilerek bulamaç yapılır.

Tencerede yağ ve salça kavrulur, haşlanmış tavuğun suyundan eklenir.

Didilmiş tavuk ilave edilir.

Kaynamaya başladığında bulamaç haline getirilmiş un tencereye eklenir.

30 dakika kadar birlikte kaynatılır, servise hazır hale gelir.

Diğer yanda; hamurunu yapmak için de tencereye su ve tuz atılıp kaynatılır.

Un, su ile bulamaç yapılır, kaynayan suya yavaş yavaş ilave edilir. 10 dakika karıştırılarak muhallebi kıvamında olana kadar pişirilir.

Daha sonra ıslatılmış bir fırın tepsisine dökülür, soğumaya bırakılır.

Baklava diliminde kesilen soğuk hamur parçaları, kaşıklarla sıcak çorbaya daldırılır, bir miktar çorba ile yutulacak biçimde tüketilir. Hamurun çiğnenmemesi gerekir.

Not: İç Anadolu'da, Yozgat yöresine ait olan Arapaşı Çorbası, geçmişte çetin geçen kış aylarında keklik, bildircin ve kaz gibi av hayvanlarıyla yapılmış. Günümüzde ise daha çok tavuk etiyle yapılan bir çorbadır.

