ARABAŞI (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur için:
5 kg su
650 gr un
Çorba için:
Tanık veya hindi eti (göğüs)
5 kg su
5 kaşık un (yağsız kavrulmuş un)
2 kaşık salça
1 kaşık pul biber
150 ve 200 gr yağ

5 litre suyun 3 litresi ateş üzerinde kaynamaya bırakılır. Kalan 2 litre soğuk suya 650 gr un ilave edilip mikserle çarpılarak bulamaç haline getirilir. Bulamaç haline getirilmiş hamur kaynamakta olan suya birdenbire boşaltılır. Oklava ile devamlı karıştırılarak, hamur mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca 3-4 dakika daha kaynatılıp 40 cm?Hk 2 adet siniye dökülüp soğutmaya bırakılır.
Çorba malzemeleri çiğ olarak karıştırılıp ocağa konulur. Köpük kayboluncaya kadar pişirilerek hazır hale getirilir. İkramdan önce didiklenen (siftelenen) et çorbaya ilave edilip bir taşım kaynatılıp servis yapılır.
Soğumaya bırakılan hamur. ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çoıba kasesi sığacak şekilde açılır, açılan yere çorba kasesi yerleştirilir. Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnemeden yutulur.

Not: Yozgat?a has, soğuk kış gecelerinin vazgeçilmez en önemli yemeğidir, ?Arabaşı?. Yozgat uzun kış gecelerinde akşam yemeğinden sonra ve yatmadan önce yapılan sohbetler esnasında ikram edilen bir çeşit ara öğün yemeğidir. Bu sebeple yemeğin asıl adı "ara aşı" olmasına rağmen halk ağzında söylene söylene arabaşı şeklini almıştır. Yozgat Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsüne "Yozgat Yöresi Yemeğidir? diye tescil ettirilmiştir.

ML® Yozgat Böreği (görsel)