



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARABAŞI (YOZGAT)

Anadolujet Magazin

Hamuru için:

6 su bardağı su

1,5 su bardağı un

yeterince tuz

Çorbanın malzemesi:

1 haşlanmış ve ince didilmiş tavuk göğsü

4- 5 su bardağı su

Yeterince tuz ve karabiber

2 kaşık yağsız kavulmuş un

2 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı tereyağı

Tencerede suyu unu ve tuzu karıştırıp ocakta muhallebi kıvamından daha koyu olana kadar karıştırarak pişirip hafif yağlanmış bir tepsiye döküp soğutun daha sonra baklava dilimi gibi kesin.

Bir tencereye yağı koyup eritip üzerine salçayı, suyu, tuzu karıştırarak karıştırarak unu koyup kaynatın. Son olarak içerisine didilmiş tavuğu ilave edip biraz pişirip altını kapatın.

Baklava şekillerinde kestiğiniz hamurun ortasını açıp ufak bir kâseye bu çorbadan koyup birlikte servis yapın.

Bu çorbanın içme şekli: Önce kaşığa bir parça hamur, üzerine çorbadan da biraz alınıp çiğnemenen yutulur. Kışın en çok içilen çorbadır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 05.08.2015