



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ARABAŞI (YOZGAT)

Hamur için :

Bir ölçü Un

6 Ölçü Su

Tuz

Çorba için:

Tavuk veya Hindi

Bir Kaşık Yağ

Bir Kaşık Salça

Tuz,karabiber

Kırmızı Biber

Bir Miktar Un

Altı ölçek su bir kaptaki kaynamaya bırakılır. Öte yandan bir ölçek un yeteri kadar su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Bu karışım kaynamakta olan suya boşaltılarak bir süre oklava ile karıştırılır. Bir iki taşım kaynayıp kıvama geldikten sonra ateşten indirilip, sulanmış tepsiye dökülerek eşit miktarda dağılması sağlanır. Soğumaya bırakılır.

Diğer taraftan altı kaşık un bir kaşık yağ ile birlikte hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğuk su ilave edilerek bir tencerede kaynamakta olan tavuk suyunun içine boşaltılıp yeteri kadar tuz ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Tavuğun göğüs etleri küçük parçalara ayrılıp çorbanın içerisine atılır.

Soğumaya bırakılan hamur ıslak bir bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır, açılan yere çorba kasesi yerleştirilir, kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çignenmeden yutulur.

[ML® Arabaşı için tıklayın](#)

