ARAP AŞI ÇORBASI

1 adet bütün tavuk
1.5 litre su
2 çorba kaşığı un
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı pulbiber
1 çorba kaşığı salça
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz

Tavuğu 1,5 litre suda iyice haşlayın. Daha sonra kemiklerini ayırıp, didikleyin. Bir tencerede 2 çorba kaşığı un ve yarım kahve fincanı sıvı yağı kavurun. Salça ve kırmızı biberleri ilave edin. Tavuk suyunu da ekleyin. Tuz ve sekeri katın. Kaynadıktan sonra etleri ilave edin. Yanında hamuru ile servis yapın.
Hamur için; 3 su bardağı su, 3 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığın nişasta ve yarım tatlı kaşığı tuzu, muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Fazla derin olmayan bir kalıba dökün. Soğuduktan sonra baklava dilimi gibi kesin. Çorbanın yanında küçük tabaklarda servis yapın.

Not: Çorbada kullanılan pulbiber çok acı olmalıdır. Çorbanın acılığı, yanındaki hamur ile dengeleniyor.

© lezzetler.com tarif no:72454 • adı:Arap Aşı Çorbası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:21