



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP AŞI

<https://migros.com.tr>

1 adet tavuk
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı tereyağı
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı un
Bir tutam toz biber
Tuz
Karabiber
3 su bardağı un
6 su bardağı su
Bir avuç maydanoz

1. Un suyla ezilerek orta ateşte muhallebi gibi hazırlayın ve tuzu ilave edin.
2. Sürekli karıştırarak topaklanması önleyin.
3. İyice katlaştığında mikserle çırpılarak, pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.
4. Pişen hamuru yüksek kenarlı bir tepsiye dökün ve soğumaya bırakın.
5. Tavuğu temizleyip yıkayın.
6. Su ilave edilerek haşlayın.
7. Haşlandıktan sonra kemiklerinden ve derisinden ayrılarak ince ince doğrayın.
8. Tencereye yeterince tavuk suyu alın.
9. İçine kimyon, salça, tuz, karabiber, limon suyu ve acı biber ilave edin.
10. 2 çorba kaşığı unda biraz su ile ezilerek azar azar tavuk suyunun içine ilave edin.
11. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
12. Koyulaşınca ocaktan alın.
13. Küçük bir tavada tereyağı eritip üzerine kırmızı biber serpin.
14. Çorbayı servis tabağına alın.
15. İçine daha önceden hazırlanan hamurları kare kare kesip ilave edin.
15. Ardından kızdırılmış yağı üzerine gezdirin ve son olarak kıyılmış maydanoz ile süsleyin.

