



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARABAŞI

MALZEMELER

6 su bardağı tavuk suyu
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz
Hamur malzemesi:
4 su bardağı un
3.5 su bardağı su
Tuz

YAPILIŞI

Hamur için; unu bir tencereye alın. Tuz serpip harmanlayın. 3.5 bardak soğuk suyu una azar azar ilave edip ezerek karıştırın. Karışımı fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakın.

Yarım bardak tavuk suyuna kırmızı tozbiber ekleyip karıştırın. Kalan tavuk suyunu kaynatın. Biberli su, 1 limonun suyu ve bir tutam tuz ekleyip karıştırın.

Hamuru küçük baklava dilimleri şeklinde kesip tavuk suyuna ilave edin.

Servis tabaklarına alıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Mamuniyye için tıklayın](#)