



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARAP AŞI

Malzemeler

Temizlenmiş bir bütün tavuk.
4 yemek kasığı bugday unu.
Yeteri kadar mısır unu.
Nar yada erik sosu
tuz

Yapılışı

Tavuk bol suyla haslanır. Tencereden alınıp didiklenir ve kemiklerinden ayrılmış tavuk etleri tekrar tencereye tavuk suyuna konur. Diğer tarafta tavada bugday unu kısık ateşte karıştırarak kavrulur. Sonra iki kepçe tavuk suyu eklenir corba haline gelince tavuk tenceresine ilave edilir. Ve tuzu eklenir. Arzu ettiğiniz kadar nar sosu, yada erik sosu (3-4 yemek kasığı yeterli olur) eklenir. Hamurunun hazırlanışı ise; orta boy tencerenin yarısından fazlası suyla doldurulur ve tuz atılır. Kaynadıktan sonra yavaş yavaş mısır unu dökerken bir taraftan durmadan karıştırılır ki bezeleşip yapışmasın. Kek hamuru kıvamına gelinceye kadar un eklenir. Sonra 10-15 dak. pisirilir. Büyükçe bir tepsiye pismir hamur dökülür ve üstü düzlenir. Biraz soguduktan sonra dilimlenip servis tabagina alınır. Üzerine arzu edildiği kadar arabası dökülür.

Not: Hamurun kıvamı ve nar yada erik sosunun konma ayarı.

[ML® Arabası için tıklayın](#)

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)