



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP AŞI

100 gr margarin
1 tane tavuk
1 su bardağı un (çorba için)
1 su bardağı un (hamur için)
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
5 bardak su (hamur için)
Tuz

Su, un, tuzu birleştirip karıştırın orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak pişirin (muhallebiden biraz daha koyu olacak). Islatılmış tepsiye döküp üstünü düzeltin, serin bir yerde soğumaya bırakın. Tavuğu haşlayın, etine kemiklerinden ayırıp didikleyin, unu teflon tavada yağ koymadan sütlü kahve renginde oluncaya kadar kavurup soğutun. Tencerede yağı eritin salçayı ilave edin, kavrulmuş unu, tavuk suyunu ve etini ilave edin (biraz koyu çorba olması gerekir). Soğuyan hamuru dilimleyin, çorbayla beraber ikram edin.
