



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARAPAŞI ÇORBASI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikulturelmiras.com/>

3 kg un  
1 bütün tavuk  
500 gr tereyağı  
4 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı toz biber  
Tuz  
Sos için:  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı toz biber  
1 yemek kaşığı salça

Çorba için; Tavuk yaklaşık 15 bardak suyla haşlanır. 3 kg unun 1 kg çorba için ayrılır. 250 gr tereyağı derin bir tencerede eritilir. Un topaklanmadan kavrulur. 2 yemek kaşığı salça ilave edilir.

Biraz daha kavrulduktan sonra 7 bardak tavuk suyu ve 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Çorba ne kadar çok pişerse lezzeti o kadar artar.

Hamuru için; kalan 8 bardak soğumuş tavuk suyunun içine kalan un ilave edilir. Hamur kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Topaklanmaması için tencere sık sık ocağın üzerinden indirilerek oklavayla karıştırılır. Bu işlem en az beş kere tekrarlanır.

Hamurun kıvamı tadına bakarak anlaşılır. Tatlımsı bir tat oluştuğunda içine kalan yağ ve salça ilave edilir.

Hamurun piştiği kabarcıklar oluştuğunda anlaşılır.

Haşlanan tavuklar az miktar yağla kavrulur.

Sos için; 3 yemek kaşığı tereyağı 1 yemek kaşığı toz biber 1 yemek kaşığı salça Yağ eritilir.

Erimiş yağın içinde salça ezilir. Yağla özdeşleşen salçanın içine toz biber eklenir.

Biraz kaynadıktan sonra kapatılır. (kıvamı yoğun olursa sıcak suyla yoğunluğu azaltılabilir.)

Servis Şekli;

Hazırlanan hamur yuvarlak tepsiye dökülür. Ortası açılarak boş kalan yere çorba dökülür.

Kavrulmuş etler hamur kısmın üzerine dizilir. Sos çorba kısmın üzerine dökülür.

Kaşıkla biraz hamurdan alınıp çorbaya batırılarak yenir.