ARABAŞI ÇORBASI

2 adet tavuk göğüs eti
7 su bardağı su
2 çay kaşığı salça
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
20 gram tereyağı
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı nane
Un

5 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuzu tencereye koyarak kaynatın. Kabın içine 1 su bardağı un, 2 bardak soğuk su koyun ve topaklanmadan karıştırın. Karışımı, kaynattığınız suya yavaş yavaş dökün. Kıvam alıncaya kadar karıştırmaya devam edin.
Hamuru tepsiye dökün ve biraz soğumasını bekleyin. 1 saat de buzdolabında dinlendirin. Ardından hamuru kare şeklinde kesin. Tencereye 1 çay kaşığı salça koyun ve sulandırın. Tavukları, kırmızı pul biberi, tuzu içine ekleyin ve tavuk yumuşayana kadar pişirin. Ardından pişen tavukları da parmak büyüklüğünde parçalara ayırın.
Bir tavada tereyağını eritip üzerine un ekleyin. Salça ve pul biberi de ekleyerek 3 dakika kadar kavurun. Bu karışımı tavukların üzerine dökerek 5 dakika daha pişirin.
Çorbayı servis kasesine alın, içine hazırladığınız hamurdan koyun. Üzerine limon suyu gezdirerek nane serpebilirsiniz.

Not: Arabaşı çorbası Konya, Karaman, Kayseri, Yozgat gibi İç Anadolu şehirlerinde çokça yapılır. Bu nedenle aslında tek bir yöreye ait olduğu söylenemez.

© lezzetler.com tarif no:141293 • adı:Arabaşı Çorbası • gönderen:dodo • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:54