



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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

İşe öncelikle arabasının hamurunu yapmakla başlayın. 5 su bardağı suyu 1 çay kaşığı tuzla birlikte tencerede kaynatın.

İçine 1 su bardağı un ve 2 su bardağı soğuk su ekleyin.

Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Kıvam alıncaya kadar pişirin.

Koyulaşan hamuru hafifçe ıslattığınız bir cam tepsiye dökün.

Bir süre oda sıcaklığında ardından buzdolabında soğutun.

Yiyeceğiniz zaman baklava şeklinde dilimleyin.

1 çay kaşığı salçayı tencerede sulandırın.

Tavukları, pul biberi ve tuzu ekleyip tavuklar yumuşayana kadar pişirin.

Pişen tavukları parmak büyüklüğünde parçalara ayırın.

Tereyağını eritip içine biraz un ekleyin.

Salça ve pul biber de ekleyip 3 dakika kadar kavurun.

Bu karışımı tavukların üzerine ekleyin ve çorbanın içinde eritin. 5 dakika daha pişirin.

Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine nane serpin ve limon suyu sıkın.

Servis ederken çorba sıcak hamur soğuk olmalıdır.