



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI

Millî Eğitim Bakanlığı (4 kişilik)

Alabildiği kadar mısır unu

Av ve kümes hayvanlarının eti (keklik, bıldırcın, karatavuk, ördek vb.)

3 adet soğan

3 çorba kaşığı salça

Kırmızı toz biber

2 çay kaşığı tuz

½ çay bardağı yağ

Su

Üzeri için:

Kurutulmuş kırmızıbiber

Yağ

Tencerede soğanlar yağda kavrulur, su ve salça eklenerek soğanlar kavrulmaya devam edilir.

Başka bir tencerede kuş etleri haşlanır.

Kavrulan soğanın içerisine su ve etler ilave edilerek kaynatılır.

Toz biber, kırmızı kurutulmuş biberler çorbaya eklenir.

Başka bir tencerede su kaynatılır, mısır unları başka bir kapta -topaklaşmaması için- su ve tuzla kıvamlaştırılır.

Son olarak kaynayan suyun içerisine azar azar ilave edilerek hamur haline getirilir istenilen kıvama gelinceye kadar ateşte pişirilir.

Ocaktan alınıp uygun bir fırın tepsisine katlaşmadan yayılır.

Hamur soğuyuncaya kadar bekletildikten sonra çorbayla birlikte servise sunulur.

