



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARABAŞI

<https://www.sabah.com.tr>

Çorbası için:

1 adet tavuk ya da hindi

4 su bardağı tavuk suyu

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 su bardağı su

Tuz

Hamuru için, unu, su ile ezerek, topaklandırılmadan kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılarak muhallebi kıvamında pişiriyoruz. Tuz ilave edip bir tepsiye döküyoruz. Soğuyunca dilimliyoruz.

Bir tencereye yağ koyuyoruz, unu pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. İçine önceden iyice haşlanmış, kemiklerinden ayrılmış ve didiklenmiş tavuk ya da hindi eti ekliyoruz. Salça, tavuk suyu, bol kırmızı pul biber ve tuz ilave ederek bir çorba elde ediyoruz.

Hamur ve çorba beraber servis edilir.

Not: İlk zamanlarda keklük etiyle yapılan çorba, sonraları tavuk, hindi veya av etiyle de pişirilir olmuştur. Arabaşı çorbasının yapımına muhallebi kıvamında bir hamur pişirilerek başlanır. Pişen hamur yüksek kenarlı bir tepsiye dökülür, kar üstünde soğutulur ve kare kare kesilir. Kaşığa önce soğuk hamurdan bir parça alınır, sonra sıcak çorbaya daldırılarak birlikte yutulur. Arabaşı, eskiden aynı tasta, genellikle çorbanın sıcaklığını çok fazla hissettirmeyen şimsir kaşıkla yenilirmiş.

Hamurun ortası yıldız şeklinde çıkartılır, çıkartılan yıldızdan ilk dilimi alan kişiye sonraki bir tarihte arabaşı yaparak, herkesi şaka yoluyla davet etme cezası verilir. Aynı şekilde hamuru çorbaya ilk defa düşüren kişi, evinde bir sonraki tarihte arabaşı yapar. Bu tür uygulamalarla arabaşı, insanların bir araya gelmesini sağlayarak sosyalleşmeye ve yardımlaşmaya vesile olmaktadır.

Arabaşı geleneği, yaygın olarak İç Anadolu Bölgesi'nde görülür. Özellikle Yozgat başta olmak üzere Konya, Kayseri, Niğde ve Mersin illerinde halen yaşatılmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:154764 • adı:Arabaşı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:19