



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARABAŞI ÇORBASI

Çorbası İçin:

Tavuğun herhangi bir parçası

Salça

Pul biber

Tereyağı

2 kaşık un

Hamuru İçin:

1 litre su

20-25 yemek kaşığı un

Tuz

Önce hamurumuzu yapalım.

Yapıldıktan sonra 3-4 saat beklemesi gerekir.

1 litre suyu kaynamaya bırakalım.

Unu, ılık suyla karıştıralım.

Kaynayan suya sürekli karıştırarak, azar azar unu ilave edelim.

Kıvamını ayarlarken, karıştırdığımız kaşığın zor çevriliyor olması lazım.

Devamlı karıştırarak kaynatın.

Tepsiyi ısıtın.

Hamurunuzu tepsiye yayın.

Soğuk bir zeminde, 3-4 saat bekletin.

Çorba tarifinde, önce tavuğu haşlıyoruz.

Tavuğu haşlarken suyunu fazla koyun ki, çorba için yeterli miktarda olsun.

Haşladığımız tavuk etlerini didikleyelim.

Ayrı bir tencerede, tereyağı ile unu kavuralım.

Unun kokusu çıktıktan sonra salçayı ve pul biberi ekleyerek, karıştıralım.

Daha sonra tavuk suyumuzu yavaş yavaş ekleyelim.

Devamlı karıştırıyoruz ki topaklanmasın.

Eğer topaklanırsa tavuk etini eklemekten önce blenderden geçirebilirsiniz.

Çorbamız kaynadıktan sonra didiklediğimiz tavuk etlerini ekleyelim.

Ardından pişmeye bırakalım.

Biraz kaynayıp, kıvam bulduktan sonra ocağımızı kapatalım.

Hamuruyla birlikte tüketelim.

Hamuru dilimler halinde keselim.

Yemek kaşığımıza, bir hamurdan bir çorbadan alarak tüketelim.

Not: Çorbanın koyu kıvamlı olması için, 2 yemek kaşığı kaşık un yeterlidir. Siz eğer daha az kıvamlı olsun diyorsanız, un miktarını biraz azaltabilirsiniz. Günlük ve taze tavuk satın almaya çalışın. Haşladığınız tavuğun suyu ne kadar lezzetli olursa, çorbanız da o kadar lezzetli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:156065 • adı:Arabaşı Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:27.04.2025 - 07:41