



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARABAŞI ÇORBASI

1 adet küçük bütün tavuk
1 adet soğan
2 yemek kaşığı un
Bir yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım havuç
2 dal kereviz sapı
Bir diş sarımsak
3 dal maydanoz sapı
1 adet Defne yaprağı
Bir çay kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk içi su dolu bir tencereye alalım.
Su tavuğu üzerinde fazla geçmesin.
Daha sonra tavuğu kaynamaya bırakalım.
Bu işlemi yapmamızın amacı çorba suyunun daha berrak olmasıdır.
Tavuk kaynarken kerevizin sapını, 4 parçaya böldüğümüz soğanı, sarımsağı Defneyaprağını 3 parçaya kestiğimiz havucu ve maydanoz saplarını su ekleyin.
Tencere içerisinde en az 9 su bardağı su olmalı.
Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın.
Arada bir kontrol edin suyun üzerine keş birikirse onu alın.
Tavuk bir saat kadar pişirilir.
Tavuk piştikten sonra suyunu süzün fakat sakın süzölmüş suyu atmayın. Çünkü bu suyu yemeğin tarifi içerisinde kullanacağız yemeğin lezzetini veren bu sudur.
Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını koyup yağ yanınca unu eleyerek ekleyin.
Unun kokusu çıkana kadar kavurun.
Salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Salçalar tam kavulduktan sonra 8 bardak Tavuk suyunu ekleyin aynı anda bir Çırpıcı yardımıyla hızlı hızlı karıştırın ki topaklanma olmasın.
Karışım kaynadığında topraksız ve homojen olduğunu emin olduktan sonra tavukları içerisinde ekleyin.
Eğer ki çorba suyumuz da topaklanma varsa mutlaka blenderden geçirin.
Homojen karışım içerisinde didiklenmiş tavukları ekleyip 30 dakika boyunca kısık ateşte bazen karıştırarak pişmeye bırakın.
Üzerine kıyılmış maydanoz limon ve hamuru ile servis edebilirsiniz.

Not: Arabaşı çorbası birçok yörede benzer isimle tanınmaktadır. Bir Arap yemeği olarak görünse de "ara aşı" kelimelerinden türetilmiştir. Dileyen hamuru bir şekilde hazırlayabilir. Daha pratik olmasını isteyenler hamursuz bir şekilde de hazırlayabilir.

