



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI

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

1 adet bütün tavuk
10 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
Hamur için:
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Hamur için tüm malzemeyi tencerede karıştırıp muhallebi kıvamında pişirin. Kenarları hafifçe yüksek kare veya dikdörtgen bir kalıbın içine aktarın. Soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesin. Tavuğu tencereye alıp suyu ekleyin ve yumuşayana kadar haşlayın. Kemiklerini ve derisini ayırıp eti didikleyin. Suyunu süzün. Unu zeytinyağında kısıp ateşte kavurun. Salça, toz kırmızıbiber ve pul biberi ilave edin. Tavuk suyunu da ekleyip karıştırın. Tuzunu ilave edin. Su kaynadıktan sonra tavuk etini ekleyin. Yaklaşık 20 dakika pişirin. Çorbayı yanında hamuruyla birlikte servis yapın.

