



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAPAŞI ÇORBASI

Çorba için:

1 bütün tavuk

Yaprak biber

Un

Yağ

3 yemek kaşığı domates salçası

Yarım limon

Tuz

Hamuru için:

2 lt su

Un

Tuz

Hamur için; suyu ve tuzu bir tencereye koyup kaynatıyoruz. Su kaynadıktan sonra ununu yavaş yavaş ilave edip mikser veya bir çırpıcı yardımıyla karıştıra karıştıra muhallebi kıvamında olana kadar pişiriyoruz. Daha sonra ıslatılmış bir fırın tepsisine döküp soğumaya bırakıyoruz. Çorba için; tavuğu bir tencerede haşlayıp etlerini didiyoruz. Ayrı bir tavada dört yemek kaşığı unu, iki yemek kaşığı yağda pembeleşene kadar kavuruyoruz. Ayrı bir tavaya yağ koyup salçayı kavuruyoruz. Tavuk suyunun altını yakıp içine tavukları ve salçayı döküyoruz. Kıvam vermek için içine soğuk suyla karıştırdığımız unu döküp biriki taşım daha kaynatıp ocağın altını kapatıyoruz. Soğuyan hamuru baklava dilimi şeklinde kesip limon sıkığımız çorbayla servis ediyoruz.