



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARABAŞI ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet orta boy tavuk
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
2 çorba kaşığı un
Tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
HAMURU:
2 su bardağı un
5 su bardağı su

HAMUR: Unu, suyu ve tuzu iyice çırpın, tencereye koyarak muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Hamur pişince yayvan ve geniş bir tepsiyi suyla ıslatarak, içine hamuru dökün ve soğumaya bırakın.

ÇORBA: Tavuğu haşlayın, etlerini kemiklerinden ayırarak küçük parçalara bölün. 2 çorba kaşığı un ve tereyağında kavurun, domates salçasını da ilave ederek, kavurmaya devam edin. İçine tavuk suyu ve etlerini de ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra acı kırmızıbiber ve tuzu da ekleyin. Soğuyan tepsideki hamuru baklava şeklinde dilimleyin. Servis kâselerine çorbaları koyup, üzerine kesilmiş hamurlardan koyarak servis yapın.