ARABAŞI (ERMENEK - KARAMAN)

1,5 su bardağı un
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Çorba için:
1 adet tavuk
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olrak hamur kısmı hazırlanır. Un ve yağ kavrulur. Üzerine soğuk su ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak kıvamlı pişirilir. Islatılmış bir tepsiye dökülür. Sonra çorba kısmı hazırlanır. Haşlanmış tavuk didiklenir. Un ve yağ kavrulur . Üzerine salçalar katılır, tuz eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar kavrulur. 10 su bardağı tavuk suyu eklenir. Bir taşım kaynattıktan sonra didiklenmiş tavuk eti katılır. Bir taşım daha pişirilir. Hamurla birlikte servise sunulur.

Not: Arapaşı İç Anadolu bölgesinin pek çok yerinde hazırlanır. Bu tarif Ermenek yorumudur.

ML® Arabaşı için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:33711 • adı:Arabaşı (Ermenek - Karaman) • gönderen:melankoli • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19