ARAPAŞI

Nedim Atilla

MALZEMELER:
2,5 su bardağı un
9 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı hindi eti (pişmiş ve dilimlenmiş)
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:
Hamurun hazırlanması: 2 su bardağı un ve 2 tatlı kaşığı tuz, tencerede 2 su bardağı su ile ezilir. 3 su bardağı sıcak su, ezilmiş una hızla karıştırılarak eklenir. 15-20 dakika karıştırılarak pişirilir. 25-30 cm çapında yayvan bir servis tabağı ıslatılarak üzerine pişmiş hamur dökülür. Soğuyunca baklava dilimleri şeklinde dilimlenir.
Çorbanın Hazırlanması: Yağ bir tencereye konularak kalan un ilave edilir. Hafif sararıncaya kadar 2-3 dakika kavrulur, içine salça, hindi eti (hindi eti yerine tavuk veya av aletleri de kullanılabilir), et suyu, tuz ve kalan sıcak su eklenerek kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirilir. Baharatlar ve limon suyu eklendikten sonra, yanında hamur ile servis edilir.

Not: Köylerde 1 hamur bir tepsi üzerine dökülür. Tepsinin ortası açılır. Çorba "tas" denilen büyük bir kasede ortaya kont Herkes önce bir parça hamurdan, sonra çorbadan alır ve hamuru çorba ile yutarak yer. Soğuk hamurla sıcak acılı çorba farklı bir lezzet oluşturur)

ML® Arap Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39963 • adı:Arapaşı • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:03