



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ARAPAŞI (UŞAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 tavuk göğsü
500 gr un
8 adet ekşi erik
Kuru biber
Tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
20 gr acı biber
Salça

Önce erikleri haşlanır. Sonra kaynamış tuzlu suya ,unun yarısını boşaltılır. İçinde hiç topak kalmayınca kadar özleştirilir. Bir tepsiye soğuması için dökülür. Yağına salça kavrulur. Üzerine 1 litre su konur. Bu su ılımadan 5 yemek kaşığı un konur. Haşlanan ekşi eriklerin suyunu koyulur. Kuru biberleri ilave ederek sürekli karıştırılır. Bu yemeğe haşlanan tavuk etleri koyulur. Servis zamanı hazırlanan iç hamurdan tabağa 3 -4 kaşık koyup üzerine çorbadan koyulur. Kuru biberle servis yapılır.

