



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ARAFAT ÇORBASI



- 2 Adet tavuk budu
- 1 Adet domates
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı un
- 1,5 Su bardağı nohut
- 2 Su bardağı yoğurt
- 4 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- 8 Su bardağı su
- Toplar için;
- 1 Su bardağı ince bulgur
- 2,5 Çay bardağı sıcak su
- 1 Çay kaşığı kimyon
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı un

- # Nohut akşamdan ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tavuk butlarının üzerine 8 su bardağı su konur, haşlamaya bırakılır.
- # İnce bulgurun üzerine 2,5 çay bardağı sıcak su konur, 10 dakika bekletilir. Daha sonra rendelenmiş kuru soğan, kimyon, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ilave edilir.
- # Karışım yoğurmaya başlanır. Azar azar un eklenir, ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğrulur.
- # Harçtan, nohuttan biraz büyük parçalar alınır, yuvarlanır. Toplar, içinde biraz un bulunan düz bir tabağa konur, sallayarak unlanması sağlanır.
- # Haşlanan tavuk budunun kemikleri ayıklanır ve çok küçük parçalara ayrılır.
- # Çorba tenceresine sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir, 2 - 3 dakika kavrulur, üzerine rendelenmiş domates katılır.
- # Domates 1 - 2 dakika çevrilir, üzerine tavuk budunun haşlandığı suyun tümü dökülür, kaynayınca hazırlanan toprak atılır.
- # 10 dakika sonra toprakların üzerine ayıklanmış tavuk budu ve haşlanmış nohut eklenir.
- # Bu arada yoğurt, ezilmiş sarımsak ve 1 su bardağı su çırpılır, çorba kaynama noktasına gelince, yavaş yavaş eklenir, tuz serpilir. Sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirilir.
- # En son kuru nane serpilir, karıştırılır, ocaktan alınır, sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Arafat çorbasına sarımsaklı yoğurt servis sırasında pişirilmeden de konabilir.