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 İçin;
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 toplar atılır.
10 dakika sonra topların 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.