



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

ARABAŞI



1 Adet küçük tavuk
1 Adet limonun suyu
10 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber
Hamuru İçin;
4 Su bardağı un
4 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk temizlenir, bir tencereye konur, üzerine 10 su bardağı su eklenir, haşlamaya bırakılır.
- # Bu arada hamur hazırlanır. Derin bir kaba un konur, tuz ilave edilir, karıştırılır. Üzerine 4 su bardağı su, azar azar yedirilerek eklenir.
- # Karışım hafif ıslatılmış, yuvarlak fırın tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 15 dakika pişirilir. (Hamur, fırın yerine muhallebi gibi ocakta da pişirilebilir, ancak hamur çabuk topaklaşabileceği için bu işlem tecrübe ister.)
- # Fırından çıkan hamur soğurken tavuk, kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür.
- # Tenceredeki tavuk suyuna kırmızı tatlı toz biber, tuz, limon suyu ve ayıklanmış tavuk eti konur, karıştırılır, orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Çorba orta büyüklükte derin bir kaseye konur. Pişen hamur, tepsinin tam ortasından çorba kasesinin çapında yuvarlak hamur çıkarılır. Bu oyuğa çorba kasesi yerleştirilir.
- # Tepsideki hamura, kişi sayısına göre bıçakla kesik atılır. Yer sofrası düzenine göre kaşık konur.
- # Arzu edilirse hazırlanan hamur, baklava şeklinde kesilir, çorbanın içine ilave edilir.

Not: İç Anadolu'nun çeşitli illerinde kış aylarında arabaşı günleri düzenlenir. Bu çorbayı ekmekle yemek görgüsüzlük sayılır.