

Arabasi Corbasi

Malzemeler

Tavugun herhangi bir parcasi

Salca

Pul biber

Tereyagi

2 kasik un

Hamuru icin;

1 litre su

20-25 yemek kasigi un

Tuz

Yapilisi

Hamurumuzu yapalim 3-4 saat beklemesi gerekmektedir. 1 litre suyu kaynamaya birakalim. Unu ilik suyla acalim. Kaynayan suya devamlı karistirarak yavas yavas unu ilave edelim. Kivamini ayarlarken karistirdigimiz kasigin zor cevriliyor olmasi lazim. Eger ununuz az geldiyse ocagin altini kisip pratik hareketlerle birkac kasik unu suda cozdurup ilave edebilirsiniz. Ben 20 kasik un kullandim siz dedigim sekilde ayarlayin. Karistirirken zorlanmaya baslayinca un yeterlidir. Devamlı karistirarak kaynatin. Tepsiyi islatin ve hamurumuzu tepsiye yayip soguk bir zeminde 3-4 saat bekletin. Corba tarifini de anlatacak olursak tavugu hasliyoruz. Suyunu fazla koyalim haslarken cunku hasladigimiz o suyu corbamizda kullanacagiz. Hasladigimiz tavuk etini didikleyelim. Ayri bir tencerede tereyaginda unu kavuruyoruz. Yagsiz unu kavurup daha sonrada yag ekleyebilirsiniz. Unun kokusu ciktikten sonra salcayi ve pul biberi ekliyoruz ve karistiriyoruz. Daha sonra tavuk suyumuzu yavas yavas ekliyoruz. Devamlı karistiriyoruz ki topaklanmasin. Eger topaklanirsa tavuk etini eklemekten once blenderden gecirebilirsiniz. Corbamiz kaynadiktan sonra didikledigimiz tavuk etlerini ekliyoruz ve pismeye birakiyoruz. Biraz kaynadiktan kivam bulduktan sonra ocagimizi kapatiyoruz. Hamuruyla birlikte tuketiyoruz. Hamuru dilimler halinde kesiyoruz ve kasigimiza hamurdan alip corbadan aliyoruz ve cignemeden yutuyoruz. Afiyet olsun...