

# Arabaş Çorbası

Toplam 365 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 76 dk

8 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 15/10

Arabaş çorbası, tavuk suyu ve ayrı hazırlanan hamuruyla İç Anadolu köşecelerinin kalabalık sofraya geleneğini taşır.

## Malzemeler

### Çorba için

- 600 gr Tavuk but
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

### Hamur için

- 1 su bardağı Un
- 3 su bardağı Su

## Yapılışı

- Hamur için unlu suyu tencerede 12 dakika karıştırarak koyulaştırın.
- Hamuru tepsiye yayıp 1 saat soğutun, keserken formunu korusun.
- Tavuk butları 45 dakika haşlayıp didikleyin.
- Un, salça ve pul biberi 4 dakika kavurup tavuk suyuyla açın.
- Didiklenmiş tavuğu ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
- Soğuk hamuru küp kesip sıcak çorbanı yanından servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tamamen soğutup küp kesin; 11 hamur kaşığına 11 r.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hamur küpleriyle birlikte çok sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

