

# Arap Aşı Çorbası

Toplam 125 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 64 dk

6 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 15/10

Arap Aşı Çorbası, tavuk çorbası ve soğuk hamuruyla İç Anadolu'da kış sofralarında yenir.

## Malzemeler

### Çorba için

- 600 gr Tavuk
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

### Hamur için

- 1 su bardağı Un
- 4 su bardağı Su

## Yapılışı

- Tavuğu 35 dakika haşlayıp suyunu süzün ve eti didikleyin.
- Un ve salçayı tencerede 4 dakika kavurun, un kokusu kalmasın.
- Tavuk suyunu azar eklemeyen, sürekli çırparak tencereye dökün.
- Didiklenmiş tavuğu katıp çorbayı 15 dakika pişirin.
- Hamur için unlu suyu 10 dakika pişirip tepsiye dökün.
- Hamur soğuyunca kesip çorbayla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tamamen soğuttuktan sonra kesin; sıcak hamur bulağa yapışır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Acı pul biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten