

Yozgat Arabaşı Çorbası

Süre: 4 Saat 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 3 saat
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Arabaşı iki parçadan oluşur: pürüzsüz, soğutulup dilimlenen un hamuru ve tavuklu, biberli çorba. Hamurun servis öncesinde tamamen soğuyup kesilebilir hale gelmesi için dinlenme süresini planlayın.

Malzemeler:

- 350 g tavuk göğsü
- 7 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Hamuru için 1 su bardağı un
- 4 su bardağı su
- Yarım çay kaşığı tuz

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ve süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Çorbayı yapmadan önce hamur tepsisini hazırlayın. Hamurun altına ince bir tabaka su sürmek, soğuyunca tepsiden daha rahat ayrılmasını sağlar.

Servis Önerisi:

Hamuru tepsiye döküp tamamen soğutun. Çorbayı ayrı kaselerde sunun; hamur dilimlerini kaşığa alarak çorbayla birlikte servis edin.

Yapılışı:

1. Arabaşı hamurunu pişirin:

- Hamur için 1 su bardağı unu iki su bardağı soğuk suyla pürüzsüz olana kadar çırpın. Kalan iki su bardağı suyu tencerede kaynatıp tuz ekleyin.
- Soğuk unlu karışımı kaynayan suya ince akışla dökerken sürekli karıştırın. Koyulaşıp parlaklaşınca 5 dakika daha pişirin ve ıslatılmış tepsiye yaklaşık 2 cm kalınlığında yayın.

2. Hamuru soğutun, tavuğu haşlayın:

- Tepsiyi oda sıcaklığında 30 dakika bekletin, ardından buzdolabında en az 2 saat soğutun. Hamur kesilecek kadar sertleşmelidir.
- Tavuk göğsünü 7 su bardağı suyla tamamen pişirin. Eti çıkarıp didikleyin; suyunu çorbada kullanmak üzere süzün.

3. Biberli çorbayı kurun:

- Tencerede tereyağını eritip 2 yemek kaşığı unu kısık ateşte kokusu çıkana kadar kavurun. Salçayı, pul biberi ve karabiberi karıştırın.
- Tavuk suyunu azar azar ekleyip pürüzsüz hale getirin. Didiklenmiş tavuğu tencereye alın ve 10 dakika kısık ateşte pişirin.

4. Kesip servis edin:

- Soğuyan hamuru ıslak bıçakla baklava dilimi biçiminde kesin. Her porsiyonun ortasına çorba kasesi yerleştirerek sunabilirsiniz.
- Çorbanın tuzunu son aşamada ayarlayın. Hamur çorbanın içinde beklememeli; yenecek kadarını kaşığa alıp hemen tüketin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur tepsiden tek parça kalkmalı ve kesildiğinde akmamalıdır. Çorba un kokusu bırakmamalı, topaksız olmalı ve tavuk tamamen pişmelidir.

Saklama:

Hamuru ve çorbayı ayrı kaplarda buzdolabında iki güne kadar saklayın. Hamuru çorbada bekletmeyin; servis anında birleştirin.

>> **İpucu:** Çorba için unu tereyağında düşük ateşte kavurun; koyu kahverengiye çevirmeden un kokusunu almanız yeterlidir.

Kiraz'ın Mutfağı