

# Arabaş Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

8 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 5/10

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 un ve suyu koyulaşana kadar pişirip tepsiye yayıp soğutun.
- Tavuğu haşlayın, lifleyin ve salça, un, pul biber ve tuzla çorbayı hazırlayın.
- Hamuru küp kesin ve çorbayı yanlarında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tamamen soğutup küp kesin; 11 hamur kaşığı katalağın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hamur küpleriyle birlikte çok sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten