

# Arap Aş Çorbası

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 15/10

İç Anadolu'nun acı tavuk çorbasıyanında kesilen hamuruyla kaşık kaşık 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

1. Tavuğu 4 su bardağı suda yumuşayana kadar 35 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Ayrı tencerede 3 yemek kaşığı unu salçayla birkaç dakika kavurun.
3. Tavuk suyunu azar azar ekleyip pürüzsüz çorba tabanlaştırın, didiklenmiş tavuğu katın.
4. Çorbayı 10 dakika kaynatıp kalan 1 su bardağı unla suyu karıştırıp hamur hazırlayın.
5. Hamuru tavada pişirip tepsiye ince yayın kareler kesip çorbayla birlikte servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tamamen soğuttuktan sonra kesin; sıcak hamur bıçığa yapışır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Acı pul biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten