



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Arabaşı

Arabaşı



1 Ədədt kiçik toyuq  
1 Ədəd limonun suyu  
10 Su stəkani su  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
1,5 Şiriniyyat qaşığı qırmızı şirin toz bibər  
Xəmiri Üçün;  
4 Su stəkani un  
4 Su stəkani su  
1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Toyuq təmizlənər, bir qazana qoyular, üzərinə 10 su stəkani su əlavə olunur, qaynatmağa buraxılır.
- # Bu vaxt xəmir hazırlanar. Dərin bir kobud un qoyular, duz əlavə edilər, qarışdırılır. Üzərinə 4 su stəkani su, danlaq danlaq yedirilərək əlavə olunur.
- # Qarışıq yüngül isladılmış, yumru soba nimçəsinə tökülər. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada 15 dəqiqə bişirilər. (Xəmir, soba yerinə pudinq kimi ocaqda da bişirilə bilər, ancaq xəmir tez topalacağı üçün bu əməliyyat təcrübə istər.)
- # Sobadan çıxan xəmir soyuyarkən toyuq, sümüklərdən ayrılır, kiçik parçalara bölünər.
- # Qazandakı toyuq sununa qırmızı şirin toz bibər, duz, limon suyu və ayırd edilmiş toyuq əti qoyular, qarışdırılır, orta atəşdə qaynama nöqtəsinə gələncə qədər bişirilər.
- # Çorba orta böyüklükdə dərin bir kasaya qoyular. Bişən xəmir, nimçənin tam ortasından şorba kəsinin diametrində yumru xəmir çıxarılır. Bu oyuğa şorba kəsinin yerləşdirilər.
- # Nimçədəki xəmirə, adam sayına görə bıçaqla kəsin. Yer süfrəsi nizamına görə qaşığı qoyular.
- # Arzu edilsə hazırlanan xəmir, baklava şəklində kəsinlər, şorbanın içinə əlavə edilər.

Not: İc Anadolunun müxtəlif ellərində qış aylarında arabaşı günləri təşkil edilər. Bu çorbanı çörəklə yemək mədəniyyətsizlik sayılır.