



Arabasi

Arabaşı



1 petit poulet
1 jus de citron
10 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel
1,5 cuillère à café de poivron rouge
Pour la pâte;
4 tasses de farine
4 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez le poulet, mettez dans une casserole, rajoutez 10 tasses d'eau puis laissez bouillir.
Pendant ce temps, préparez la pâte. Mettez dans un bol creux et profond, de la farine et du sel. Mélangez puis rajoutez 4 tasses d'eau et de la farine petit à petit.
- # Versez ce mélange dans un plat légèrement mouillé. Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 15 minutes. (Vous pouvez cuire le mélange sur le four mais le mélange risque de ne pas être pur, c'est une manipulation qui demande de l'expérience.)
- # Pendant que la pâte refroidit, séparez l'os du poulet de la viande et séparez en petit morceaux.
- # Mettez dans l'eau de poulet, du poivron rouge, du sel, du jus de citron et de la viande de poulet désossé. Mélangez et laissez cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Mettez la soupe dans un bol moyen. Faites un rond de diamètre du bol, enlevez la pâte puis placez le bol au milieu.
- # Coupez la pâte selon le nombre de personne.
- # Selon votre volonté, vous pouvez couper la pâte en losange puis rajoutez dans la soupe.

N-B: Dans certaines régions de l'Anatolie centrale, les jours d'Arabasi sont organisés. Manger cette soupe avec du pain donne une mauvaise image.