



Куриный Суп - Арабаши

Arabaşı



1 маленькая курица
Сок одного лимона
10 стаканов воды
1,5 чайн.ложки соли
1,5 чайн.ложки сладкого красн. молот.перца
Для теста :
4 стакана муки
4 стакана воды
1 чайн.ложка соли

- # Курицу порезать, положить в кастрюлю, залить 10 стаканов воды и поставить варить.
- # Приготовить тесто : В глубокую посуду высыпать муку, соль, помешать. Понемного добавить 4 стакана воды.
- # Тесто выложить на круглый, смоченный водой, противень. Запекать 15 минут в заранее разогретой духовке, при температуре 185. (Тесто можно сварить как кашу на огне, но оно может получиться комочками).
- # Пока тесто остывает, варёную курицу отделить от косточек и поделить на маленькие кусочки.
- # В кастрюлю с куриным бульёном добавить красн.сладк.молот.перец, соль, сок лимона и кусочки курицы, помешать. Дать закипеть на среднем огне.
- # Суп налить в супницу. По середину теста вырезать круг, (такого же диаметра как у супницы).
- # Суп поставить в ямку по середине теста.
- # Оставшееся тесто можно порезать на кусочки и бросить в суп.

Суп Арабаши готовят в Турции в зимнее время года и едят без хлеба.