Arabaşı (Arapaşı) çorbası hamuru

4 kişilik

Malzemeler

250 g	Buğday unu 2¼ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
250 g	Su 1¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Suyu bir tencerede kaynatın.
2. Kaynayan suyun yarısını ayırın, elinizi yakmayacak sıcaklığa inene dek bekleyin; unu katıp bulamaç kıvamına getirin.
3. Tencerede kalan kaynayan suya tuzu atın; bulamacı çırpma teliyle sürekli karıştırarak azar azar ekleyin, topaklanmasına dikkat edin.
4. Karışım muhallebi koyuluğuna varınca ateşten indirin, ıslak bir tepsiye boşaltın ve serin bir ortamda soğumasını bekleyin; buzdolabına koymayın.
5. Soğuyan hamuru başka bir tepsiye ters çevirip alın; dağılmasına izin vermeyin. Baklava dilimleri halinde servis tabağına koyun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/arabasi-hamuru-mersin-oktem-standart-recete