



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPSİ (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 litre süt
- 4-5 diş sarımsak
- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ veya tereyağı

Yapımı:

2 litre suda tavuk göğsü haşlanır tavuk göğsü pişmek üzereyken içine tuz atılır. Tavuk göğsünün dağılmaması için dikkat edilmesi gerekmektedir. Bir tencereye yağ ve yağ ve salça konularak kısa bir süre kavrulur, üzerine süzölmüş tavuk suyu eklenir. Başka bir kabın içerisine süt ile un iyice çırpılarak kaynamakta olan suyun içine dökülür üzerine tuz ilave edilir .Sürekli karıştırılarak dibinin tutmaması engellenir. Bu arada tavuk göğsü küçük parçalara bölünerek küp şeklinde doğranır, doğranmış tavuklarda çorbaya eklenerek birkaç dakika da tavuklarla birlikte kaynatılır. Ocaktan almak üzereyken çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak kırmızı pul biber dökülür. Şipsi çorbası özellikle ova köyleri ile Karacabey , Yenişehir ilçelerinde yapılmaktadır.