EPIŞIPS (SAKARYA - ÇERKES KÜLTÜRÜ)

https://www.sakarya54.net

Tavuk 1 Adet Orta Boy
Ceviz içi 1 Kilogram
Kişniş 1 Tatlı Kaşığı
Acıka 1 Tatlı Kaşığı
Mısır Unu 1 Su Bardağı
Buğday unu 1 Su Bardağı
Kırmızı acı biber 10-15 Adet
Sarımsak 2 Diş
Tereyağı 3 Yemek Kaşığı
Sıvı yağ 1 Su Bardağı
Kuru soğan 2 Orta Boy
Kırmızı toz biber 1 Tatlı Kaşığı

Temizlenmiş ve parçalara ayrılmış tavuk yağ soğanla kavrulur. İçine bol su konur ve haşlanır. Acıka ilave edilir. Mısır unu ve buğday unu ile hamur haline getirilir, 6`ya bölünür, kaynayan tavuk suyuna atılır. Piştiğinde eti ayrı bir kaba, hamurlar ayrı bir kaba konur. Kırmızı kuru biber suda kaynatılır, şişirilir, çekirdeklerinden ayrılır. Biberler, 1 kg ceviz içi, 2 diş sarımsak, kişniş ve hamurlar et makinesinden 2-3 kere geçirilir. Bu karışım tavuk suyu ile boza kıvamında inceltilir, makarna süzgecinden geçirilir. İçerisinde kırmızı biber kabuğu kalmaması sağlanır. Bu karışım ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Sulu ise eritip buğday unu ilave edilir, koyu ise et suyu konur. Fokurdamaya başladığında etler konur, biraz daha kaynatılır. Üzerine toz biber ilave edilmiş kızgın tereyağı gezdirilir. Pasta ile yenir.

ML® Şips için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47582 • adı:EPIŞIPS (Sakarya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:06