



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GINNIÇ (YOZGAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg un
Tavuk
Tuz
Sarımsak

1 kg un, unu hamur edecek kadar soğutulmuş tavuk suyu, 1 yemek kaşığı tuz. Bu malzeme hamur sert olacak şekilde yoğrulur. Hepsini büyükçe bir beze yapılır. Bu beze, oklava yardımıyla biraz da unlanarak yaklaşık 3 cm kalınlığında açılır. Ortadan kesilerek iki parça elde edilir. Yarım daire şeklindeki bu parçalar da iki parmak kalınlığında şerit şerit kesilir. Son olarak şerit halindeki hamur da erişteden daha kalın şekilde kesilir. Her bir parçaya iki parmakla bastırılır ki bu da hamurun yuvarlanmasını sağlar. Bir tencerede 4-5 kilo su, içine 1 yemek kaşığı tuz konularak kaynatılır. Daha sonra kaynayan bu suyun içerisine hamur atılır ve haşlanır. Pişince hamurun beyazlığı kalmayınca kadar süzülür. Bir tepsiye alınır ve üzerine didiklenmiş tavuk eti serpilir. Tavuk suyu derince bir kaseye alınır. Ayrıca dövülmüş sarımsak da bulundurulur. Servise sunulduğunda bir kaşık hamur alınır, tavuk suyundan ve isteğe göre sarımsak sosundan alınır.

