



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIRİSE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet bütün tavuk
2 su bardağı dövme buğday (aşurelik buğday)
1 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
4-5 yemek kaşığı tereyağı
Su (haşlamak için)

Dövme buğdayı iyice yıkayın ve bir gece önceden suda bekletin. Bu, buğdayın yumuşamasını sağlayacaktır. Bütün tavuğu büyük bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin. Tencereye kabuğu soyulmuş bir kuru soğan ve sarımsakları ekleyin. Tavuğu iyice yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan tavuğu sudan çıkarın ve soğuması için bir kenara bırakın. Tavuk suyunu süzerek saklayın. Buğdayı haşladığınız tavuğun suyunda pişirin. Buğdaylar iyice yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin. Gerekirse ekstra su ekleyebilirsiniz. Haşlanmış ve soğumuş tavuğun etlerini didikleyin, derisini ve kemiklerini ayırın. Didiklenmiş tavuk etlerini pişmiş buğdaya ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Karışımı kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Bu aşamada karışımın kıvamı yoğunlaşacaktır. Tavuk ve buğday iyice karışıp macun kıvamına geldiğinde ocaktan alın. Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyerek kızdırın. Hıriseyi servis tabaklarına alın ve üzerine hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirin.

Not: Hırisenin doğru kıvamını tutturmak için, pişirme sırasında karışımı sürekli karıştırmak önemlidir. Macun kıvamına geldiğinde ocaktan alın. Tavuk suyu, hırisenin lezzetini belirler. Tavuk suyu yeterince lezzetli değilse, pişirme sırasında bir miktar tavuk bulyon ekleyebilirsiniz. Karabiber ve tuz hırisenin ana baharatlarıdır, ancak kırmızı toz biber de ekleyerek lezzeti artırabilirsiniz.

