



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİPE (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 adet göden bağırsağı (kalın kısım)

2 su bardağı bulgur

Karabiber

Kırmızı biber

Tuz

Maydanoz

Kızartmak için:

6 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

Bulgur, maydanoz, kırmızı biber, karabiber ile iç hazırlanır. Gödenin içine doldurulur. Alt ve üst ucu iple bağlanır. Tencerede pişinceye kadar haşlanır pişirme suyuna tuz ilave edilir iyice soğuyunca keskin bir bıçakla (dağıtmadan) parmak kalınlığında dilimlere kesilir.

Diğer tarafta yumurtalar akı sarısına karışana kadar çırpılır. Soğuk kipele yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

