



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LEPSİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı biber
- 2 Çorba Kaşığı un
- 6,5 Su Bardağı su
- 1 Çay Kaşığı toz kişniş
- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet soğan
- 1 Su Bardağı pirinç
- 2 Su Bardağı mısır unu
- 1 Adet tavuk

Soğan ince ince kıyılır. Pirinç robot parçalayıcısından geçirilerek ya da dövülerek ince kırılmış hale getirilir. Sarımsak dövülür. Margarin tencerede eritilir. Margarin kızınca soğanlar içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Sarımsak, kişniş ve biber katılır. Kavrulmuş soğanlara tavuk parçaları eklenip renkleri dönünceye kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirilir. Suyu da koyulup bir taşım kaynatılır ve ateşi kısılır. Un biraz su ile bulandırılır. Pirinçle birlikte tavuklara katılır ve karıştırılır. 10-15 dakika pişirilir. Bu arada hamuru hazırlamak için su, tuz ile birlikte bir tencereye koyulup kaynatılır. Azar azar mısır unu katılıp, çırpma teli ile sürekli karıştırılarak suya yedirilir. Ateşi kısılır, tencerenin kenarlarına bulaşmadan kolayca kurtulan bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 4-5 dakika pişirilir. Ateşten alınır. Bir servis kabına boşaltılıp, ortası havuz biçiminde açılır. Pişen tavuklar ateşten indirilip, hamurun ortasına boşaltılıp sıcak olarak servis yapılır.