



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEPSİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 Tavuğun gùğùs eti
Tereyağı 2 Yemek kaşığı
Biber tuzu 1 Yemek kaşığı
Kinzi/Kişniş 1 Tatlı kaşığı
Mısır unu 1 Yemek kaşığı + 2 Su bardağı
Buğday unu 1 Yemek kaşığı
Kuru soğan 2 Orta boy
Tuz

Tavuğun gùğùs eti kuşbaşı doğranır. Bir tencerede biber tuzu, kinzi, tuz ve buğday unu tereyağında kavrulur. Üzerine doğranmış tavuk eti eklenip ùste çıkacak kadar su konulup pişirilir. İnmesine 10 dakika kala 1 yemek kaşığı mısır unu katılır. Karıştırılıp ocaktan alınır. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı mısır unu suda pişirilir. Koyuca bir bulamaç olur. Bir tavada; doğranmış kuru soğan 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur. İçine pişmiş mısır unu eklenip alazlanır. Ateşten alınıp servis tabağına konulur. Ortası bir kaşıkla açılıp tavuk eti konur. Sıcak servis yapılır.

