



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPLEME

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

1 kg tavuk eti
30 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Akitma için
6 yumurta
6 su bardağı un
3 su bardağı süt

Tavuk etini büyük bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Et yumuşayana kadar pişirin (pişirme sırasında üzerinde biriken köpüğü delikli kaşıkla alın). Etin suyunu süzüp iri parçalar şeklinde didikleyin. üzerine tuz serpip tatlandırın. Yumurtaları büyük bir kaseye kırın. Un ve sütü ekleyip tel çırpıcıyla iyice çirpin. Bir kepçe dolusu hamuru varsa sacın üzerinde yoksa yapışmaz yüzeyli tavaya döküp pasta tabağı büyüklüğünde olacak şekilde pişirin. Tereyağına birkaç kaşık tavuk suyu ekleyip karıştırın. Hamurların üzerine tereyağı sürüp tavuk etini paylaşın. Rulo şeklinde sarıp servis yapın.

