



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİPSİ (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet tavuk göğsü
1 litre süt
4 diş sarımsak
2 litre su
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber

2 litre suda tavuk göğsü haşlanır tavuk göğsü pişmek üzereyken içine tuz atılır. Başka bir tencereye yağ ve salça konularak kavrulur, üzerine süzölmüş tavuk suyu eklenir. Başka bir kabın içerisine süt ile un iyice çırpılarak kaynamakta olan suyun içine dökülür, üzerine tuz ilave ettikten sonra sürekli karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Tavuk göğsü küçük parçalara bölünerek küp şeklinde doğranır, doğranmış tavuklar çorbaya eklenerek birkaç dakika daha tavuklarla birlikte kaynatılır. Ocaktan aldıktan sonra üzerine pul biber ve ezilmiş sarımsak dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

Not: Geleneksel Bursa mutfağında yaygın olarak yapılan çorbalardandır.

