



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPSİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

Tavuk

Buğday unu

Mısır unu

Sarımsak

Baharat (kuni)

Yağ

Kırmızı biber

Bir tavuk temizlenip parçalanır ve kaynatılır. Biraz buğday unu ile mısır unu, biraz tavuk suyu içinde karıştırılır. İçine dövülmüş sarımsak, "kuni" denen baharat konur. Sonra, bu karışım kalan et suyu içinde karıştırılarak pişirilir. Genişçe bir tabağa boşaltılır. Üzerine de parçalanarak pişirilen etler dağıtılır. Ayrı bir yerde, yağ içinde kırmızı biber kavrulup, bunların üzerinde gezdirilerek dökülür. Şipsi yenmeye hazırdır.