



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPSİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet bütün tavuk
- 250 g pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı buğday unu
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeteri miktar su

Bütün bir tavuk bölünerek parçalara ayrılır.

İki adet yemeklik doğranmış kuru soğan salça ile kavrulur ve parçalara ayrılmış tavuk etleri ile birlikte tencereye konulur.

Üzerine pirinç, dövülmüş sarımsak, kişniş, karabiber ve tuz ilave edilir.

Ardından tencerenin yarısına gelecek kadar su eklenir ve kısık ateşte 40 dakika kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başladığında üzerine mısır ve buğday unu eklenerek 10 dakika daha yavaşça karıştırılarak kaynatılır.

