



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞİPSİ (TAVUK)

Yarım paket kısa boy makarna

1-2 adet tavuk budu

8-9 su bardağı su

Sos için:

2 su bardağı tavuk suyu

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı un

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Süslemek için:

2 çay kaşığı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Önce tavukları suyla haşlayın ve çıkarıp incecik didikleyin. Tavuk suyunu da bir kenarda bekletin.

Sos için ufak bir tencereye ılık tavuk suyu, süt, un, incecik dilimlenmiş sarımsakları koyun. Kısık ateşte bir tel çirpiciyle sürekli karıştırarak kaynıncaya dek pişirin.

Tuz ve karabiberi katıp, didiklenmiş tavukları ekleyip karıştırın. Ocaktan alın. Bu arada makarnayı haşlayıp süzün ve bir servis tabağına alın. Üzerine tavuklu sosu gezdirin.

En üste zeytinyağında hafifçe kızdırdığınız biberli sosu gezdirip sıcak servise sunun.

